elgourmet.com

ISSN: 1668-8988

DE VIAJE
MARRUECOS,
LA RUTA DE LAS ESPECIAS

TORRONTÉS
LA CEPA ARGENTINA QUE
CONQUISTA LOS MERCADOS

MASTERS OF FOOD & WINE
MENDOZA
DESTINO GOURMET

ABR 2009
50

DULCE PASCUA
ORIGINALES POSTRES
PARA SERVIR EN
LA MESA DE VIGILIA

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 11.90
REC. INT. $ 0.30
CHILE $2.400. REC. $300 REG. I, II, XI, XII

Cítricos
pasión otoñal

REPORTAJE EXCLUSIVO
GASTÓN ACURIO, EL HOMBRE QUE MUNDIALIZÓ LA COCINA PERUANA

MAPRICUBER

CREÁ Y EXPRESATE DE MANERA DIVERTIDA CON LA TÉCNICA DE ENMASCARADO

MIRÁ EL VIDEO DEL PASO A PASO EN

WWW.MAPRICUBER.COM.AR

1

Limpiar el molde y la cinta de papel (o cinta de enmascarar) con alcohol.Cortar la cinta con el diseño deseado y pegarlas en el molde. Cubrir la superficie del molde con MAPRICUBER, utilizando un pincel; dejar que endurezca sin llevar a la heladera.

2

Retirar con cuidado las cintas. Deben quedar espacios en blanco,formando el diseño elegido.

3

Colocar MAPRICUBER (elegir un color que contraste) hasta una tercera parte del volumen del molde y mover suavemente para lograr cubrir toda la superficie. Dar vuelta el molde para quitar el exceso de MAPRICUBER del interior. Limpiar los bordes del molde con espátula.
Llevar a heladera por 15 minutos aproximadamente y desmoldar.

4

Calentar sobre la hornalla o baño maría una placa de acero inoxidable. Tomar las mitades del huevo y apoyarlas suavemente sobre la placa, los bordes deben fundirse levemente, en este momento agregar confites o sorpresas si se desea.

5

Enfrentar ambas caras del huevo para unir y dejar que enfríe sin llevar a la heladera.

La dulzura para moldear

Adquiera este producto en cotillones

ARCOR

elgourmet.com

#50

CONTENIDOS

28 cítricos, pasión otoñal
El perfume en la cocina.

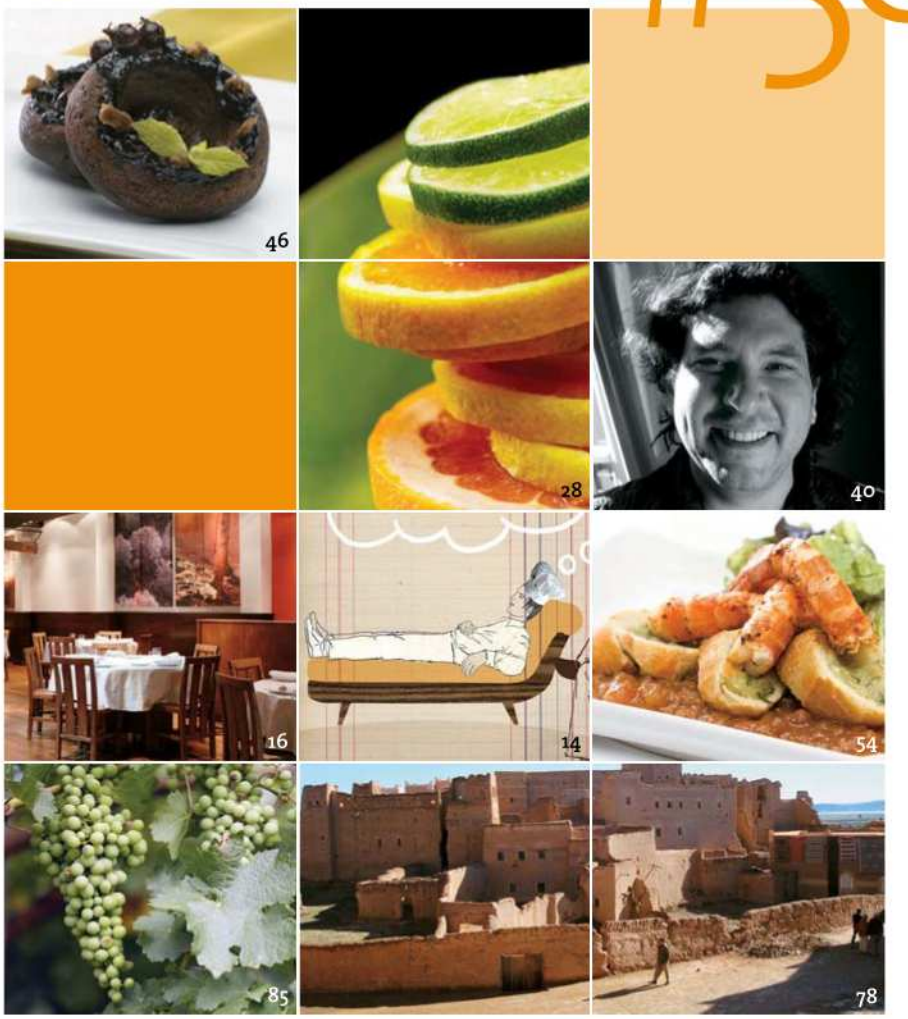
40 Gastón Acurio
El chef peruano que llevó la cocina de su país al mundo, en una charla exclusiva en Buenos Aires.

46 dulce Pascua
Un recorrido por los platos típicos de vigilia que se comen en América Latina.

54 menú gourmet
Platos de autor en los que se realza el sabor de lo simple.

66 Masters of Food & Wine
Un minucioso relato sobre todo lo que pasó en esta tercera edición del encuentro gastronómico del año.

78 de viaje
Marruecos, el camino de las especias.



SECCIONES FIJAS

5 EDITORIAL
6 EL GOURMET NOTICIAS
14 LA COLUMNA DE ELISABETH CHECA
16 REVIEWS. SAGARDI, EL MIRADOR, KILLKA, OSAKA YUKU.
24 CÍTRICOS ILUSTRADOS
72 TÉCNICAS. CÓMO LIMPIAR MARISCOS
84 GUÍA DE VINOS
85 TORRONTÉS PARA TODOS
92 BACKSTAGE
94 VIDRIERA
96 EL CLUB DEL BUEN BEBER
98 PROGRAMACIÓN

Foto de Eduardo Torres.
Producción de Liliana Cameroni.

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A.
PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR
CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz

EDITORA | Laura Litvin
DIRECTORA DE ARTE | Verónica M. Carman
DISEÑO | Sebastián Delucchi, Alejandro López Mella
JEFE DE PUBLICIDAD | Pablo Barone
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Hernán Zeballos
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Elisabeth Checa, Fernanda Soulé, Facundo Di Genova, Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Verónica Ocvirk, Sofía Kilche, Nicolás Bal
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Luis Sens, Javier Picerno
ILUSTRADORES | Lucila Domínguez
PRODUCTORES | Marcela Sorondo, Liliana Cameroni, Nicolás Morazzo
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Marcela Sorondo, Gustavo Nari, Paulo Sebess
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

EDITOR REGIONAL | Facundo Di Genova

REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

Nuestro staff se comunica con movistar

la religión de la cocina

Por Laura Litvin

Muchos nos acordamos del aspecto sagrado de la comida sólo en las fechas religiosas. Este año, la Pascua cae en abril y es cuando las mesas de estas latitudes se llenan de pescado y mariscos (que empiezan a aumentar de precio, sin límite, unos veinte días antes de la fecha en cuestión), y de roscas y huevos de chocolate. Todos disfrutamos del menú de Semana Santa. Seamos cristianos, rememoremos la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo; seamos judíos y recordemos el éxodo por el desierto hacia la libertad; o no creamos en nada. De cualquier manera, la reunión familiar es un clásico y la comida juega, una vez más, un papel central.

Para el común de los mortales, lo sagrado es algo digno de veneración y respeto, un hecho sublime, invalorable desde el punto de vista material. Pareciera, entonces, que la comida de todos los días está en un lugar opuesto: comer, hecho efímero, funcional a la necesidad de alimentarnos. Sin embargo, si logramos conectarnos con lo que hacemos, el acto de cocinar puede catapultarnos hacia un estado extraordinario, conmovedor, movilizante.

Algo así como un puente para llegar a los demás y lograr una sensibilidad que, quizás, hubiera sido difícil de no mediar un buen plato. La sacro en la cocina depende, en consecuencia, de la actitud de cada persona hacia lo que prepara, de cómo lo ofrece y de cuánto esmero le pone al asunto. Puede que algunos no perciban en esto nada especial, que simplemente pongan el pollo a dorar, hiervan el arroz o corten los tomates sin que se les mueva un pelo. O, por el contrario, como le sucede a Tita, el personaje de la novela *Como agua para chocolate*, de la escritora mexicana Laura Esquivel, que se le pianta un lagrimón cuando observa el espectáculo de los caldos cocinándose en ollas memorables, sólo por mencionar uno de los tantos personajes de la literatura que disfrutan de la buena mesa. Es, entonces, cuando lo de todos los días alcanza cierto rango espiritual, sin que nada de esto, claro, tenga que ver con lo religioso.

Y aunque la mayoría de las culturas otorgan al acto de comer significados muy importantes (ya sea para lograr beneficios purificadores o para no caer en el exceso, entre muchos otros), no hace falta adherir a ninguna creencia para vivenciar lo sagrado.

En estos tiempos locos en los que vivimos acelerados, cargados de ocupaciones supuestamente más importantes, puede ser un buen ejercicio parar un momento, tomar aire, lograr la concentración y consagrarse a la cocina.

De lo que se trata, es de resignificar el espacio de la cocina para convertirlo en un lugar glorioso en el que se preparen platos exquisitos, bien presentados y llevados a la mesa con cariño. Cuando eso sucede, el resultado es mucho más que recetas, mezclas y cocciones. Es puro placer.

En estos tiempos locos en los que vivimos acelerados, cargados de ocupaciones supuestamente más importantes, puede ser un buen ejercicio parar un momento, tomar aire, lograr la concentración y consagrarse a la cocina. Si prefiere sumar una plegaria, cantar un mantra o memorizar una oración, bienvenido sea. El universo culinario está lleno de misteriosos sabores esperando a ser descubiertos con devoción.

+ | helados

Freddo presenta dos nuevos sabores elaborados a base de vinos de Bodega Familia Zuccardi: Malamado y un delicioso *mix* de pomelo y Torrontés. Ambos resultan perfectos a la hora de los postres.

+ | vigilia

El restaurante Al Este de Lila, construido en una casa que se remonta a la Fundación de Buenos Aires, preparó un menu de Pascua que honra las mejores tradiciones de la cocina inmigrante. En México 355. Tel.: 4331-1086.

+ | sacros sabores

La Casa de Vietnam invita a probar los ancestrales secretos de las esposas de los diplomáticos vietnamitas que viven en el país y que cocinarán un menú especial de Pascua. En Gurruchaga 1776. Tel.: 4833- 2311.

Vasalissa Chocolatier presenta distintas opciones de huevos y conejos de chocolate –blanco, negro y de leche– de diferentes tamaños y colores para celebrar la Pascua. Para conocer más acerca de sus productos, ingrese a www.vasalissa.com

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**fácil**
G G	**animese**
G G G	**algo complicada**
G G G G	**difícil**
G G G G G	**si le sale, sáquele una foto y envíela.**

FORMACIÓN | nuevos cursos

En marzo comenzó el ciclo lectivo 2009 en el Instituto Internacional de Artes Culinarias Mausi Sebess. En todas sus carreras, se otorgan certificados oficiales con validez mundial, avalados por el Ministerio de Relaciones Exteriores. Los alumnos que han estudiado aquí han ganado premios internacionales, con distinciones otorgadas en Luxemburgo, México, España, Estados Unidos, Francia, Alemania y Hungría, entre otros países. Además, también se distinguieron en tres competencias mundiales de artes culinarias: las Olimpíadas Culinarias de Alemania; la Culinary World Cup, de Luxemburgo (se realiza en coincidencia con la Copa del Mundo de Fútbol), y la competencia Bocuse d´Or, en Lyon, Francia, que se lleva a cabo cada dos años. El ciclo 2009 incluirá cursos de especialización en las cocinas de Grecia, Turquía, Brasil, Perú y México. Más info en www.mausiweb.com

Alimentá el corazón de tu familia todos los días.

Hoy
Pastel de Atún
saltear cebollas, ajos, zanahorias y mezclarlos con arvejas y perejil picado.
Agregar atún La Campagnola y colocarlo en una asadera.
Agregar el puré y gratinarlo al horno con queso rallado.
(*) aporte natural de omega 3
La Campagnola
ATÚN EN ACEITE

(*) El atún, como todos los peces azules, aporta Omega-3, 100 g de este producto aportan 240 mg de omega-3.

ES RICO, ES SANO, ES EL MEJOR ATUN.

ESCAPADAS | placer en Bariloche

Hotel Panamericano Bariloche ofrece una propuesta para disfrutar en Semana Santa, combinando las mejores excursiones *outdoor*, lo más refinado de la gastronomía patagónica y el relax de su SPA, para salir de la rutina y vivir unos días de placer en el Sur. Los huéspedes podrán disfrutar de tres noches de alojamiento en una habitación con vista al Lago Nahuel Huapi y acceso ilimitado al Mineral Spa de Montaña con una sesión de hidromasaje de 1 hora y tratamiento facial renovador. También podrán deleitarse con una cena en Tinto Bistró, el prestigioso restaurante de Martín Zorreguieta, además de exclusivas excursiones. Precio final por persona en Base Doble: $3.014. Consultar por Family Plan.

+ | pastas listas

Matarazzo presenta sus nuevas y exquisitas pastas congeladas con salsa, Penne Rigate, listas para disfrutar en sólo 6 minutos en microondas. Vienen en porciones individuales con tres variedades de salsa: Parisienne, Broccoletto y Funghi. Todas ricas.

+ | aperturas

La Dorita abrió su cuarto local ubicado en la esquina de Bulnes y Cabello, en donde la estrella sigue siendo la carne de muy buena calidad, cocinada con esmero y presentada en abundantes porciones. No se pierda sus ya clásicas tablas de carne y los platos de la cocina porteña que caracteriza la carta.

+ | club de vinos

El Baco Club acaba de lanzar su campaña Premium 2009. En esta ocasión, presentó un Cabernet Sauvignon 2007 – Remember– y es el primer ejemplar de una serie cuyas etiquetas recorrerán los hitos o hechos memorables del siglo XX. Más info en www.bacoclubonline.com.ar

Hierbas
Gra®
Vegetales
www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar
Hongos
Depósito y distribución
Nave 12 Puesto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099
Exposición y Venta
Nave 5 Puesto 35
TEL: 4622-4363
Mercado Central de Bs. As.
Berries

KIKKOMAN

mawpublicidad.com

KIKKOMAN es la única salsa de soja totalmente natural que se elabora según una tradicional receta japonesa del siglo XVII.

KIKKOMAN lleva como únicos ingredientes agua, soja, trigo y sal, no conteniendo aditivos ni colorantes.

KIKKOMAN ofrece una riqueza aromática única con más de 280 matices, gracias a su proceso de fermentación natural.

KIKKOMAN posee una calidad y sabor inigualables, características reconocidas por los mejores chefs internacionales.

KIKKOMAN es por tradición, aroma, sabor y reconocimiento,
la verdadera salsa de soja japonesa.

Importador y Distribuidor Exclusivo

compras@kometo.com.ar
www.kometo.com.ar

PASCUAS | sorpresas para niños

En su 92° aniversario, Bonafide invita a festejar estas Pascuas con una gran variedad de chocolates creados especialmente para deleitar a grandes y chicos. Más de 24 variedades entre huevos y figuras con sorpresas para coleccionar. Como ya es tradicional en esta firma, en 2009 se sortearán dos huevos de 1,5 kg entre los clientes que completen cupones en las urnas que estarán en los locales de todo el país. Para mayor información: www.bonafide.com.ar y para comprar cualquiera de los productos sin moverse de su casa, se puede llamar al 0800-444 2662.

MAGIA | el Alvear celebra

El Chef Dario Giorgieff, de L`Orangerie, ofrecerá un exquisito *buffet* con productos de vigilia, los días 9, 10 y 11 de abril desde las 12, $ 150 por persona. La segunda propuesta es el *brunch* de Pascua en el que se servirá lenguado y langostinos en aderezo de uvas frescas con perfumes de cilantro; pato Pekín en dos cocciones en salsa de fruta de la passionara; selección de variedades de arroz del mundo, $ 330 por persona. Incluye bebidas sin alcohol, vinos y espumantes Luigi Bosca. Para finalizar el día, nada mejor que tomar el té en el Jardín D'Hiver ($ 95). Reservas e informes al 4808-2949/ 4808-2100.

+ | góndola

Casamén Mendía lanza dos nuevos productos dulces para repostería, las bases para tartas: *roll* hojaldre y *roll* brisé. Con el espíritu artesanal que caracteriza a la marca, estas nuevas líneas se suman a las láminas dulces y los pastelitos.

+ | clases con Donato

El chef Donato De Santis presenta sus wokshops de cocina que dictará durante abril. Los temas propuestos son "Il gran antipasto italiano", "Salsas clásicas para pastas", "Un paradiso di pasta" y "Dolci tipici italiani". Todas las clases incluyen los materiales para trabajar y la degustación de lo elaborado. Tel: 4772-9625. info@dadonato.com

+ | cata vertical

El jueves 26 de marzo se llevó a cabo la cata vertical de Enzo Bianchi Grand Cru, en La Bourgogne. El enólogo americano, Bob Pepi, que asesora a Bianchi en alta gama, dirigió la degustacion de las cosechas 1999, 2001, 2003 y, como "anticipo", la 2005, que aún no salió al mercado, calificada con 92 puntos por Robert Parker.

APRENDÉ A HACER SUSHI

NUESTROS SENSEI TE REVELAN SUS SECRETOS DEL SUSHI Y SU COCINA

TE LLEVÁS RECETAS Y LO PREPARADO EN CLASE

8 CLASES PRÁCTICAS DE 2 HS.

CERTIFICADO DE ESTUDIO

dashi
ESCUELA

INFORMES Y PROGRAMAS A TU DISPOSICIÓN EN
www.dashi.com.ar o 4776-3500/0110

minidiseño

Vaporiera Philips HD 9120
-Timer programable de hasta 60 minutos con desconexión automática.
- Potenciador de sabor: realza el gusto de las comidas con un exquisito aroma a hierbas y especias.
- De muy fácil llenado: el depósito de agua se llena externamente para evitar el contacto con el vapor.
- Bandejas extraibles y apilables.
- Todas las bandejas y el depósito de agua pueden lavarse en el lavavajilla.

sabor, color y salud

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo
Producción de Liliana Cameroni

salmón rosado con vegetales

INGREDIENTES

800 g de salmón rosado
2 cdas de hierbas frescas picadas (perejil, ciboulette, orégano)
600 g de vegetales cortados en trozos (calabaza, zucchini, chauchas, zanahorias, tomates, cebollas)
2 limones
Pimentón, a gusto
Aceite de oliva c/n
Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el salmón en cuatro porciones, colóquelo en la bandeja inferior de la vaporiera y condimente con sal y pimienta. Distribuya los vegetales en las otras dos bandejas, dejando espacio entre ellas, para que se cocinen bien. Apílelas teniendo en cuenta que las verduras que se cocinan más rápido deben colocarse en las bandejas superiores. Agregue el agua a la bandeja contenedora y las hierbas en el potenciador de sabor, un compartimento especial, para que todos los ingredientes se enriquezcan con su perfume. Cocine al vapor hasta que las verduras y el pescado estén cocidos.
Aparte, en una sartén tapada sin ninguna materia grasa, tueste los limones cortados por la mitad. Cuando estén algo tiernos, agregue unas gotas de aceite de oliva y dore del lado de la pulpa.
Reserve un limón para decorar y exprima el resto mezclándolo con aceite de oliva, sal, pimienta y pimentón, a modo de aderezo.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme los platos con una pieza de salmón, una porción de vegetales y salsee con el aderezo del pimentón preparado.
(Para 4)

cuando **todo cambia**

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

Nadie sabe que el chef estrella de un restaurante famoso partió para un *stage* en New York. No se anuncia, es una información que no todo el mundo maneja. Pero se siente, se siente que el chef está ausente. El ojo del amo no es el ojo de Dios, el amo está en otra, allá lejos, y mientras tanto, la brigada aprovecha para innovaciones perversas.

Hay pocos lugares donde la calidad se mantiene cuando el chef, en general el *chef -propriétaire*, brilla por su ausencia. Nada reluce, todo se opaca. Desde el corte del *gigot*, que no sale en forma de fina y jugosa tajada al *bies*, sino en rodaja grandota tipo *ossobucco,* hasta las pastas mediterráneas, que se convierten en engendros eclécticos estilo Miami, con paltas, crema y cilantro. Delirios de algún frustrado creador de la brigada que quiere superar en creatividad al maestro. La cocina de autor es peligrosa, depende de quién sea él, como sucede en las novelas o en la música.

Todo no es igual, más bien, todo tiende a ser peor. Sucede en el boliche de **la esquina, en las cantinas barriales** y también en los restaurantes famosos. **Hay cambios que el simple comensal** ignora. Y con las crisis, ni le cuento. **Todo se agudiza mal.**

La presencia o ausencia física del chef no es la única causa de las catástrofes. Hay gente imprevisible, ésa que pasa de la manía a la depresión, un estilo que comparten latinoamericanos con mediterráneos. Nadie va a llamar al analista del chef para ver en qué momento del tratamiento se encuentra. Recién se sabe cuando ese plato que ayer era magnífico, hoy es un horror. El chef está loquito, depre, cataléptico o distraído. El estrés lo puede atacar como a cualquier ser urbano, pero su omnipotencia le impide reconocer sus limitaciones del momento. Mejor que se vaya a un SPA. Los clientes no deben padecer los estados alterados del alma de cada cocinero. Sea nene, nena o neno.

Otros avatares hacen a la irregularidad de los platos. Sobre todo, en momento de pálidas económicas a las que tan habituados estamos. Por ejemplo, se decide bajar estrictamente los costos, entonces el antipasto que antes era lujurioso se convierte en pobrecito, dos o tres cosas baratas reemplazan al Parma y al *vero* parmesano, los hongos de bolsita se usan en lugar de los *porcini* y la radicheta sustituye a la rúcula.

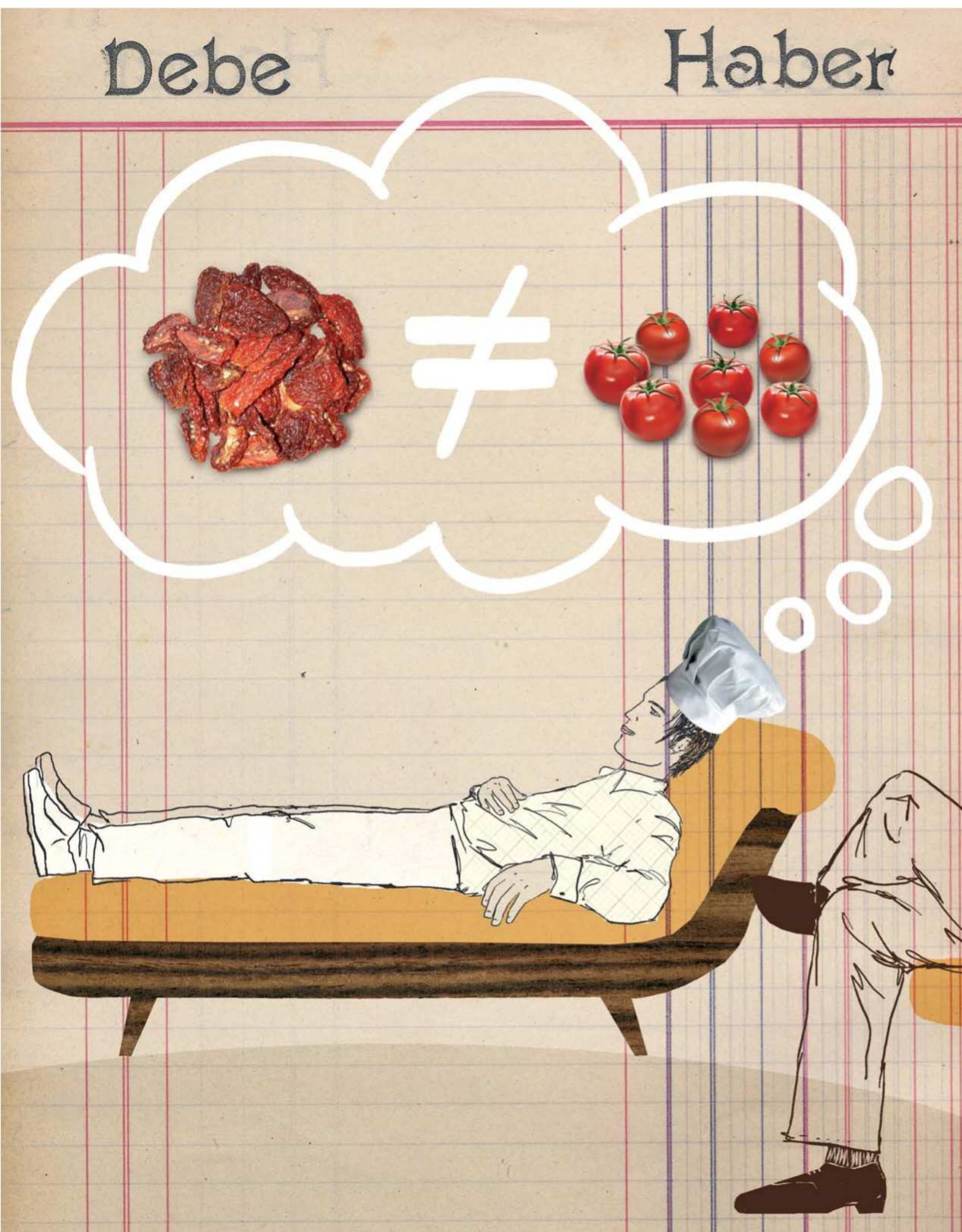
Tampoco se anuncia el ajuste. Un día, uno va y el menú es casi idéntico, pero todo está teñido de precariedad. Si hasta ahora, en esa parrilla famosa, la *amuse-gueule* siempre había consistido en tomates secos, morrones asados y *mozzarella* de búfala, no pueden cambiarla por tomatitos cherry, *mozzarella* industrial y morrones de lata. Bajaron los costos, y bajaron definitivamente la suculencia y la sensualidad. Eso se sabe sobre la marcha y ya es tarde. Cunde el desconcierto y la frustración, pero ya es demasiado tarde para cambiar de restaurante.

Otros defectos que hacen a la irregularidad en la oferta gastronómica: los cambios de ideología que tienen que ver con internas. Sucede, a veces, que dueño se cansa de ser hombre, como dice Vallejos. Quiere ser chef mejor que el chef. Entonces, baja línea. Y cambia todo. En lugar del faisán preparado *new wave*, aparece un pollito de granja al estilo de la abuela. ¿Qué pasó? Nada y todo. Celos y envidias. Cuando los cocineros alcanzan cierto protagonismo, los dueños se atacan. Esas sordideces también debe sufrirlas el cliente que queda en babia. No entiende por qué ayer comió brutal y hoy, pésimo, si es el mismo lugar con el mismo chef. Otro peligro para comensales incautos: las modas atacan furiosamente, no puede ser que en todos los restaurantes haya un cebiche preparado unas cuantas horas antes o, peor aún, el día anterior, sólo porque la cocina peruana es *fashion*. El cebiche se cocina en el momento y tiene que ver con una identidad, no se pueden alucinar latinoamericanismos en un restaurante, por ejemplo, polaco o francés. Para cebiches, busque en los sesenta locales peruanos populares o en los doce restós gourmets de Buenos Aires, un fenómeno único.

Los cambios definitivos de mano, tampoco anunciados en los sitios ignotos de barrios lontanos, también caen como peludo de regalo para los habitués. De un día para el otro, esos chorizos frescos del día, artesanales de puro chancho, la razón de la vida de la parrilla modestísima, son reemplazados por embutidos sospechosos. Cambió la firma, pero se mantiene el nombre y el *look*, ¿cómo saberlo? Cuando es tarde. La ignorancia envenena. Sobre todo, si se pidió, inocentemente, un choripán que se ha ido peligrosa y definitivamente.

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

Debe Haber



+ | Sagardi
vasco y basta

por Fernanda Soulé – Fotos de Javier Picerno

Nunca comí tanto en mi vida como aquel 1º de enero de 2003. Me senté a la mesa de Alberto Eguiguren (un vasco fanático de la Argentina que había venido diecisiete veces y conocía cada ciudad y cada tranquera de este país) a las doce del mediodía y me levanté a las cinco de la tarde, con el aliento justo para llegar a la cama y entregarme a la siesta. Hacía frío en Bilbao. La lluvia y el viento que castigaban desde el Cantábrico desacreditaban con autoridad cualquier amague de paseo turístico. Horas antes, habíamos abierto el almuerzo con una sopa de bacalao y desde entonces, a ritmo sostenido, le había hecho honor a cada uno de los platos con que me agasajaban los Eguiguren. No he vuelto a Euskadi desde entonces, y no había vuelto a sentir aquellos sabores y aromas hasta hoy. Sagardi despertó mi memoria emotiva.

"Hacemos una cocina vasca en su versión original. Limpia, sana, respetuosa, fiel a las recetas de nuestras abuelas y a las tradiciones. Nuestro concepto es heredero de las antiguas tabernas y sidrerías del País Vasco", cuenta Miguel Enriquez, un argentino que tras dieciséis años de trabajo en España, vuelve a su tierra a cargo del primer local internacional de la cadena.

En el País Vasco era costumbre acudir a los caseríos durante la temporada de la nueva sidra. La *Probaketa*, nombre con el se conoce esta tradición, tenía lugar durante los cuatro meses de invierno. El objetivo era probar el primer caldo de la manzana directamente de la *kupela* (barrica) y acopiarla para el resto del año. A fin de minimizar los efectos del alcohol, los dueños de casa comenzaron a ofrecer platos sencillos a base de verduras.

El origen de las tabernas es similar. A principios del siglo XX, surgieron pequeños locales donde se servían vasos de vino o sidra a los grupos de amigos que se acercaban para conversar y compartir un rato agradable. Al igual que en las sidrerías, se ofrecían pequeñas degustaciones o *pintxos* (rodajas de pan sobre las que montan todo tipo delicias) que menguaban los excesos provocados por la bebida, y la complementaban.

De allí viene Sagardi, para mantener vivas aquellas tradiciones y multiplicarlas en tierras propias y extrañas. Con ese desafío en mente, el presidente de la cadena –que ya tenía doce locales distribuidos entre Barcelona, Madrid, Zaragoza, Valencia y Andorra- descubrió por casualidad el lugar ideal para abrir el próximo. Era domin-

DATA

Humberto Primo 319, San Telmo. Teléfono 4361-2538
Área Wi-Fi.
Sector fumador, sí. En un área aislada por cristales y en los privados.
De lunes a domingo, de 13 a 16 y de 20.30 a 24.
Precio promedio: $120.
Cubierto: $10 por persona.
Capacidad total: 260 cubiertos... pero distribuidos en 1600 metros cuadrados.

go, día de feria y turismo en San Telmo. Del edificio de Humberto Primo 319 pendía un cartel de "Se alquila". El lunes, lo reservaron y comenzaron a darle forma a aquel sueño que arrastraban hace tiempo. Es sabido que nadie le saca a un vasco una idea de la cabeza.

Txema Retana, director del estudio de arquitectura Global y artífice de la imagen de todos los restaurantes de la cadena, fue el encargado de impregnar el espíritu de Sagardi en el nuevo espacio. "Paredes de mampostería recuperadas, pilares de fundición y ornamentación original rescatada que evoca a lo que antiguamente fue, pero combinado con los elementos esenciales de la cultura vasca (hierro y madera), con un interiorismo limpio, cosmopolita y funcional", explica Miguel. En dos palabras, es una taberna cómoda y elegante, que luce tan bien como sabe.

La bienvenida a Sagardi, la da una barra larguísima, repleta de *pintxos* alineados tan peligrosamente al alcance de la mano que pueden volverse una perdición. El sistema es idéntico que en las tabernas vascas: uno agarra un plato, se sirve todas los que quiere y al final, paga el número de palillos que acumuló ($ 7 c/u).

Luego, la cava da paso al restaurante, a cargo del chef Arkaitz Etxarte. Para empezar a probar su cocina, es recomendable arrancar con las *kokotxas* de merluza en dos texturas (unas rebozadas y otras en una salsa de verdes, $ 68). Luego, la tortilla de bacalao "según Rosario" ($ 41). La llaman así en honor a una cocinera vasca a la que Miguel le arrancó la receta después de mucho suplicarle. Más tarde, la carrillera al Malbec del Valle de Uco ($ 61); y si todavía queda resto, un bacalao frito servido con pimientos, al estilo de las sidrerías de Guipúzcoa ($ 59). Todo muy sabroso, bien acompañado por un tempranillo joven (del año, con maceración carbónica) de la bodega Exeita, de la Rioja Alavesa ($ 52). Aunque tras semejante banquete uno sienta que ya no puede, hay que dejar pasar un rato y animarse a la carta de dulces. El pastel vasco ($ 19) es el postre tradicional de las fiestas, el que preparan en Euskadi cuando hay algo importante que celebrar. Es potente, claro, pero imposible de resistir. ●

TIPS

Sagardi importa la sidra natural desde el País Vasco. Al igual que en las barricas, está sin gasificar. Mediante la técnica del escanciado, la tiran desde cierta altura y, al golpear contra el vaso, se gasifica.

La carta está calcada de los restaurantes de la cadena en España. Salvo por la falta de algunas materias primas, se respetan las recetas y sus productos.

Además del restaurante, en el mismo edificio funciona Sagardi Loft Osteria San Telmo. Una suite y ocho *lofts* súper equipados y confortables.

+ | El Mirador, comer en el cielo

Por Facundo Di Genova
Fotos Gentileza Sheraton Mendoza

Estilo: cocina de autor clásica.
Chef: Mauro Pellegrino, 32 años. En 1996 comenzó a trabajar en los restaurantes de la cadena Sheraton, como El Aljibe de Buenos Aires, en el que, desde 2004 se desempeñó como souf chef Ejecutivo. Actualmente es el chef ejecutivo de El Mirador del Sheraton Mendoza.
Capacidad: 70 comensales.
Historia: ubicado en el centro de la ciudad de Mendoza, el hotel fue inaugurado en octubre de 2008, tiene 17 pisos y 180 habitaciones con las comodidades de un 5 estrellas.
Ambientación: El Mirador funciona en el último piso, desde donde se ve la ciudad y la cordillera de los Andes. Decorado con tonos ocres que simulan la roca de las montañas, mesas bajas separadas con amplia distancia y cómodos sillones individuales, sus límites son grandes ventanales que van del piso al techo y que permiten disfrutar de una vista panorámica única.
Platos: a modo de entrada, destaca la sopa de crema de zanahoria, tomillo y miel ($ 19), el salmón rosado frío al eneldo con tostada de pan inglés y aderezo de mayonesa de ajo ($ 40) y el *risotto* de frutos de mar en canasto de queso parmesano ($ 32). Fuertes: filet de lomo sobre papines, chauchas y tomates secos con reducción de Malbec ($ 42), *rack* de cordero con papas rústicas, puerros y láminas de panceta con cremolata ($ 48), y sorrentinos de centolla en crema de coco y curry con almendras tostadas ($ 44). Como recomendado, existe una especialidad del chef fuera de carta: mollejas de ternera crocantes sobre puré con perfumes de perejil y verdeo, exquisitas. Hay dos postres imperdibles: el *crumble* de manzanas y uvas con helado de Malbec, y un toque alucinante de cardamomo ($ 19) y el crujiente de chocolate y tomillo con salsa inglesa de naranjas ($ 19).

Vinos y bebidas: se destaca un Rutini Merlot 2004 maravilloso, aunque hay que dejarlo oxigenar pues apenas descorchado se presenta apretado. Otros ejemplares de interés en la cava son el Luigi Bosca Malbec ($ 212), Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon ($ 88) y Santa Julia Reserva Malbec ($ 67).
En blancos, descollan el Lurton Pinot Gris ($ 88) y el Catena Zapata Sauvignon Blanc ($ 97). Para cerrar con un espumante, nada mejor que el Rutini Extra Brut ($ 218), aunque si prefiere un whisky, recomendamos este pura malta:
The Glenlivet 12 años ($ 50).
Curiosidades: en planta baja está Acequias, un restaurante equipado para 114 comensales, especializado en cocina internacional. A unos metros de allí, y tras superar una imponente cascada, al final del *lobby* y lindante con la cava Malbec Room, se encuentra Deva's, un *lounge* de *snacks* y bebidas muy *cool* con capacidad para 70 personas.
Sector fumador: En la terraza de El Mirador.
Data: Primitivo de la Reta 989, Ciudad de Mendoza.
Teléfono: +54 261 4415500. www.sheraton.com

jorgelina aruzzi

en

La madre impalpable

Ganadora Premios ACE 2008
Mejor Actriz en espectáculo alternativo

Jueves, Viernes y Sábados 21.30 hs.
Teatro Picadilly

Entradas en venta en el Teatro Picadilly,
Av. Corrientes 1524 o llamando al 4 373-1900

+ | KILLKA, la catedral del vino

Por Facundo Di Genova
Fotos: gentileza bodega Salentein

Estilo: cocina regional con influencias mediterráneas.
Chef: Gabriel Rodríguez, especialista en cocina criolla, obtuvo el Primer Premio del Concurso de Cocina de la American Culinary Federation (Rosario, 2006).
Capacidad: el salón y la galería, ambos frente a la Cordillera de los Andes, suman 100 comensales.
Historia: concebido como un proyecto inédito en el país, y quizá uno de los más deslumbrantes del Cono Sur, la construcción de la bodega Salentein comenzó en 1998 con capitales holandeses, a la que más tarde se sumaron el restaurante y el museo Killka, la capilla de la Gratitud y la exclusiva posada, una pequeña estancia al pie de los Andes con ocho habitaciones, en dos casas.
Ambientación: la línea arquitectónica de la bodega y del espacio Killka se integra armoniosamente con el paisaje natural del Valle de Uco. Amplias superficies de techos bajos esconden en su interior tecnología enológica de avanzada y un diseño sin barroquismos. La construcción se realizó con piedra cuarcita amarilla, clorita verde y arenisca limonita colorada, todas de la región de Cuyo, lo cual le valió a Salentein el Premio Prism Internacional por el uso racional y natural de la piedra en edificios comerciales.
Platos: empanadas cuyanas en su jugo con *mix* de verdes ($ 23), minipastel de papas con salsa de canela y azúcar rubia ($ 30), ensalada de queso de cabra con almendras y olivas negras ($ 33) y mollejas crocantes con esencia de mostaza, limón y tomillo ($ 35) a modo de entrada. Como fuertes, se destacan los raviolones de cordero, puerro y manzanas verdes en manteca de hierbas ($ 36), trucha a la plancha con manteca de almendras, calabazas asadas, crema y crocante ($ 46); y el chivo al Malbec Salentein Reserve con papines en manteca de romero y emulsión de rúcula ($ 48). Postres: *mousse* de frutilla al Malbec, espuma de mascarpone y queso cabra ($ 23), *parfait* de Callia Amable ($ 24) y tartín invertida de manzanas verdes con pasas rubias, salsa de caramelo y cardamomo ($ 24), muy recomendable.
Vinos y bebidas: los viñedos de Salentein están ubicados en el Valle de Uco "superior", entre los 1050 y 1700 msnm, por lo que el terruño no conoce de plagas ni abonos químicos. El riego es por goteo, con agua de deshielo. La bodega tiene cinco etiquetas, sin contar con la sanjuanina Callia. Desde luego, recomendamos el Primus, máximo estandarte de la bodega ($ 240), elaborado únicamente con cosechas excepcionales. Es el mismo que bebieron los invitados a la boda de la princesa Máxima de Holanda: un caldo oscuro y frutado (grosellas y ciruelas) bien integrado con toques ahumados y especiados, único. Le siguen el Numina y el Reserve, Finca El Portillo y Los Leones, cuyo corte Malbec-Cabernet expresa lo mejor del vino clásico argentino.
Curiosidades: el Museo Killka, a pasos del restaurante, obtuvo la medalla de oro en la categoría Arte y Cultura del concurso Best off Wine Tourism, un premio a las bodegas que promueven el desarrollo académico y cultural. No es para menos. La colección del museo, curada por Julieta Gargiulo, cuenta con un recorte destacable de pintura y escultura argentina contemporánea (Alonso, Seguí, Maccio, Polesello, Demirjian, Gorriarena y siguen las firmas). Imperdible.
Sector fumador: en la galería. Si está en el salón, puede salir y caminar cinco metros para fumar justo frente a los Andes.
Precio promedio: $ 100.
Data: ruta 89 s/n – Tunuyán – Valle de Uco – Mendoza. Tel.: +54 2622 429 500. info@killkasalentein.com. www.killkasalentein.com

Redujimos un 15% del material PET de nuestros envases.
Vos no lo vas a notar, la naturaleza sí.

TODOS JUNTOS PODEMOS HACER LA DIFERENCIA.

+ | Osaka Yuku, placer para llevar

POR LAURA LITVIN – FOTOS DE ALEJANDRA PASTORINO

Palermo Soho sigue mutando. Su horizonte –hasta hace pocos años plano, de antiguas casas bajas–, se ve recortado por monstruos de hormigón y vidrio que alcanzan más de cincuenta pisos en la avenida Juan B. Justo y más allá. El barrio, cada vez más visitado por nuevos oficinistas, extranjeros y recientes habitantes, dejó de ser un lugar al que se va de noche. Ahora, hay más gente que sale a comer al mediodía o que circula por las calles como turista. Así, su oferta gastronómica necesitó reformularse y encuentra originales respuestas a un vecindario en constante evolución.

Esto analizaron los dueños del restaurante Osaka, el chef Daniel Delgado y Diego Herrera, cuando pensaron en abrir un local que mantuviera la calidad y estética de su propuesta original, pero que fuera más informal y que permitiera disfrutar de todas formas de su excelente cocina, de una manera más relajada, al paso. Siempre, claro, cuidando el detalle que los caracteriza. Por eso, se esfuerzan en aclarar que no hacen *delivery*: "La calidad de los platos es un tema fundamental para nosotros. Si lo enviamos, el producto llega a las casas hecho puré. Por eso decidimos enfocarnos en el '*to go*'. Nosotros ofrecemos la comida bien empaquetada y nos aseguramos de entregar todo en perfecto estado", comenta el chef Daniel Delgado. Ésta es la razón del nombre, Osaka Yuku, en japonés *yuku* (para llevar). Así, todos los platos se sirven en recipientes descartables, y las porciones son idénticas a las que se presentan en Osaka", aclara Delgado.

Los que elijan esta opción, se encontrarán con un local bien ambientado, igual que su hermano mayor, siguiendo el estilo del diseño japonés, con líneas bien definidas, maderas oscuras, una barra de sushi, buena música y ambiente.

La carta es similar a la que Delgado creó para Osaka, pero más corta. Así, se pueden pedir los platos emblemáticos como: *sashimis*, *nigiris*, tiraditos, tapas, *makis*, woks, *yasaitames* (verduras saleadas al wok, al estilo japonés) y ensaladas. Si nunca probó esta propuesta, bien vale recordar de qué se trata, reproduciendo las palabras de sus fundadores, que lo explican muy bien en su página web (www.osaka.com.pe): "En Osaka, nos entregamos a un proceso creativo sin restricciones. Se basa en la fusión de la gastronomía japonesa y peruana, pero como todo en la vida, va pasando por distintas etapas y evoluciona. Hoy, la propuesta es una fusión más amplia, sin dejar a un lado las influencias que ya lleva en sí la cocina peruana".

El precio promedio de un pedido estándar es de $ 60. Así, puede elegir entre un *sashimi* que incluye doce cortes, por $ 42, si es de salmón rosado, lenguado, besugo, atún o chernia. O de $ 40 si es de salmón blanco o lisa. También puede elegir *nigiris*, dos por porción, entre $ 14 y $ 16. O, si prefiere tiraditos, no se pierda el Carpassion, una creación exclusiva de Osaka, con miel de maracuyá, limón, berros y *philo strips* ($ 46). O el Nikkei, servido a la manera peruana o japonesa ($ 42). O Mi Perú, el clásico cebiche peruano combinado con técnicas japonesas, una delicia ($ 42). Las elaboradas tapas merecen un capítulo aparte. Las hay de todos los gustos, con precios que van desde los $ 26 hasta los $ 45. Ésta es la nueva propuesta de Osaka que parece no ser la última. También están pensando en incursionar en el servicio de *catering*. Informaremos a tiempo.

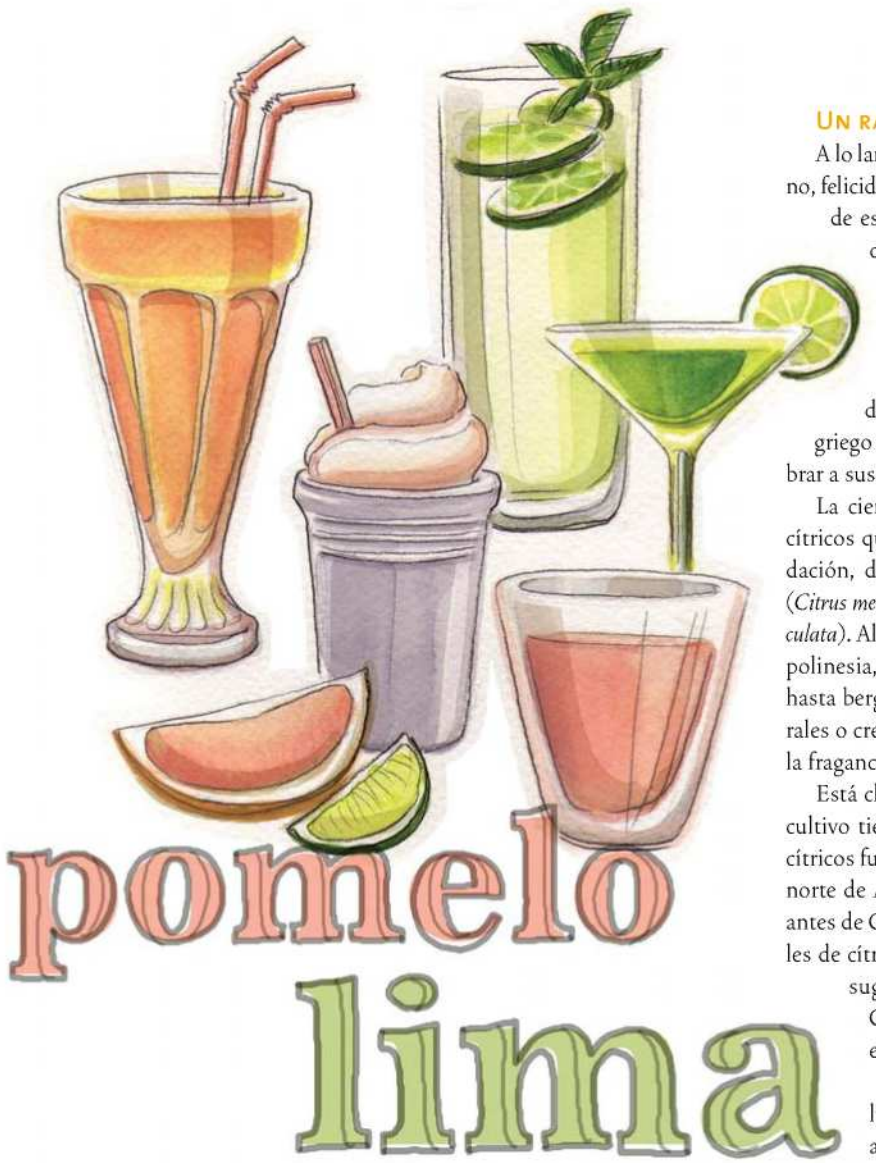
DATA: Costa Rica 5511. Tel.: 4878-5097/ 5101. Abierto de martes a domingo, de 12 a 16, y de 19 a 23. www.osakayuku.com

Por primera vez, hermanos, padres y tíos
cocinan junto a nuestros chefs.
Una propuesta con sabor tradicional
y un toque gourmet.
- harina
- cilantro
- curry
- huevos
- limones
- pepinos
recetas
de familia
lunes 22:30 HS
elgourmet.com

ácida dulzura

Son sinónimos de fragancia y sabor. Sus gajos esconden, junto con una cuota de acidez, la dulzura del sol bajo cuyos rayos crecieron y maduraron. Los cítricos vienen rodando hasta nosotros desde la Antigüedad, cargados de historia y significados.

Por Guadalupe Henestrosa
Ilustraciones de Lucila Domínguez



Un rastro de azahar

A lo largo de los siglos, los cítricos han sido símbolos de amor eterno, felicidad y hasta santidad. Los japoneses creían que los pimpollos de estos árboles representaban la castidad y los reyes europeos construían jardines interiores donde cultivaban árboles de cítricos, tanto para consumo como para ornamentación y usos medicinales. Para los árabes, eran casi indispensables: además de ser un ingrediente fundamental de esa gastronomía, los usaban para perfumes y para colorear el cabello de las mujeres. Su mismo nombre, cítricos, tiene origen en el griego "cedro", en referencia a su fragancia. Y la palabra para nombrar a sus flores –azahar– evoca delicias aromáticas.

La ciencia sostiene que las casi 170 especies (o variedades) de cítricos que hay registradas en todo el mundo provienen, por hibridación, de sólo tres especies originales: el cidro o limón francés (*Citrus medica*), el pomelo (*Citrus maxima*) y la mandarina (*Citrus reticulata*). Algunos, incluyen a las *papedas*, una rara fruta de procedencia polinesia, como el cuarto progenitor. Todas las demás, desde naranja hasta bergamota, pasando por el limón y la lima, son híbridos naturales o creados por el hombre. Y como una buena familia, comparten la fragancia, tanto en flores como en frutos.

Está claro que el origen es asiático y que vienen de muy lejos: su cultivo tiene varios miles de años. Algunos dicen que los primeros cítricos fueron traídos a los actuales territorios de Turquía, Grecia y el norte de África, desde India, por Alejandro el Grande en el siglo IV antes de Cristo. Sin embargo, hay evidencias de la existencia de árboles de cítricos en pinturas en el templo de Karnak, en Egipto. Otros sugieren que los judíos los conocían en el siglo VI antes de Cristo, aunque la Biblia no contiene ninguna mención a estos frutos.

Cualquiera sea su origen, rápidamente encontraron un lugar de privilegio entre las frutas: además de su sabor y su aroma, se los usaba para mejorar el aliento, alejar a las poli-

De procedencia asiática, los cítricos se han dispersado por los cuatro confines del planeta. Cada región tiene una variedad adaptada a su clima y a sus suelos, y cada país cuenta con sus preferidos.

llas y hasta para combatir el envenenamiento. También, para fabricar perfumes, elaborar postres y conservar carnes.

Se sabe que los griegos y romanos conocían la naranja amarga y el limón. Después, ya durante la Edad Media, los árabes dispersaron el cultivo de estos árboles por todo el Mediterráneo y llegaron hasta Siria. Y con las Cruzadas, los cítricos se instalaron en casi toda Europa. Finalmente, Colón introdujo las principales especies en el territorio americano, donde se difundieron con rapidez, generando nuevos híbridos y variantes.

La naranja se pasea

Para la ciencia, la naranja dulce, la que hoy está en todas las fruterías, es el híbrido entre otras dos especies de cítricos, el pomelo y la mandarina. Apareció en Occidente hacia 1400, traída desde la China y la India a través de las rutas comerciales que se abrieron después de la caída de Constantinopla. En particular, los navegantes portugueses fueron los principales promotores de esta fruta, que desplazó a la naranja amarga. Durante mucho tiempo, tal variedad de fruta dulce fue conocida como "naranja de Portugal", y originó un gran auge en las plantaciones de cítricos en Europa y luego, en los nuevos territorios americanos. La impronta de los portugueses quedó en varios lenguajes: en griego, a las naranjas se las llama *portokali* y en turco, *portakal*, por ejemplo.

La naranja de ombligo fue una mutación surgida en 1820 en una plantación de árboles de un monasterio en Brasil: causaba que las frutas desarrollaran una segunda variedad, mucho más chica, en la base

La ciencia sostiene que las casi 170 especies de cítricos que hay registradas en todo el mundo provienen, por hibridación, de sólo tres especies originales: el cidro o limón francés, el pomelo y la mandarina.

de la original, simulando el aspecto de un ombligo. El detalle más interesante es que esta mutación no formaba semillas, por lo que hubo que multiplicarla a través de gajos: todas las plantas de naranja de ombligo vienen de aquel mismo árbol original.

Además de ser consumida como fruta, se fabrican jugos y concentrados. De la cáscara, se extrae el aceite de naranja, que se usa en perfumería y aromaterapia. Este aceite contiene 90% de D-limoneno, un solvente utilizado en productos de limpieza, especialmente para lustrar muebles y remover grasa. En España, se acostumbra usar las flores de naranja para elaborar té.

Lima-limón

Otro de los cítricos más difundidos es el limón. Su procedencia resulta un misterio, pero se sospecha que tiene origen en la India, el norte de Burma (actual Myanmar) y en China. De allí, en el siglo VII después de Cristo, pasó a Persia y a Egipto. Los árabes lo adoptaron enseguida, y lo cultivaron como fruta y como planta ornamental, y hasta el médico personal de Saladino escribió un tratado sobre sus propiedades curativas.

PRODUCCIÓN CÍTRICA

De procedencia asiática, los cítricos se han dispersado por los cuatro confines del planeta. Cada región tiene una variedad adaptada a su clima y a sus suelos, y cada país cuenta con sus preferidos. Sin embargo, algunas especies son de consumo y producción mundial. Veamos algunas: con respecto a las naranjas, Brasil es el primer productor mundial, con casi 18 millones de toneladas anuales, seguido de lejos por los Estados Unidos y México. En el *ranking* de productores de limones, India encabeza con 2 millones de toneladas, el segundo lugar es para México y el tercero, para la Argentina. Estados Unidos lidera la producción de toronjas (o pomelos, o *grapefruit*) con 1,6 millones de toneladas. El segundo y tercer lugar es para China y Sudáfrica, respectivamente. Para terminar, los tres primeros en cultivos de mandarinas son China, España y Brasil.

naranjo en flor

Dicen que los primeros cítricos fueron traídos a Turquía, Grecia y el norte de África, desde India, por Alejandro el Grande. Sin embargo, hay anteriores evidencias de su existencia en pinturas en el templo de Karnak, en Egipto.

Si bien los romanos ya lo conocían (Plinio se refiere a esta fruta como "medicinal" y la importaban de Medio Oriente, en especial desde Libia y Palestina), el cultivo de este árbol recién se inició en Europa en 1493, en Génova. Los españoles fueron los principales promotores del limón, y dispersaron sus semillas por sus colonias en América.

El limón fue, desde aquellos tiempos, un buen compañero de los largos viajes por mar: se conservaba bien y su consumo garantizaba mantener alejado el escorbuto, la enfermedad que aquejaba a los marinos durante las travesías. Hoy, se sabe que se debía a la falta de vitamina C, y los marineros lo sufrían porque no comían verduras ni frutas frescas durante muchos meses. El limón fue la solución para esta dolencia. En el siglo XVIII, los barcos de la marina inglesa, tanto los de guerra como los comerciales, debían incluir limones y limas en la dieta de su tripulación. De allí que a los marineros británicos se los conocía como *limeys*.

La lima, por su parte, es también un híbrido originado en la India, aunque hay una gran cantidad de variedades que reciben este nombre: algunas son verdes y otras, amarillas. Una de ellas, es el limón sutil, muy usado en la gastronomía peruana (para preparar cebiche) y brasileña (la famosa caipiriña, por ejemplo). Generalmente, no se la consume como fruta, pero se la incluye en toda clase de preparados culinarios, desde todo tipo de bebidas (como las famosas "lima-limón") hasta postres (en el sur de los Estados Unidos es tradicional el *key lime pie*, similar al *lemon pie*).

Los tres padres

Las tres especies originales siguieron diferentes caminos. Mientras que las mandarinas y los pomelos se convirtieron en frutas de consumo cotidiano, el cidro (*Citrus medica*) quedó como una variedad utilizada principalmente para preparaciones de repostería o como aromatizante, debido a su gran contenido de aceites esenciales.

Quizá sea el primer cítrico conocido en Europa, introducido desde Oriente por las tropas de Alejandro el Grande. Es de suponer que su cultivo procede de Judea, ya que su fruto (llamado *etrog*, en hebreo) es utilizado como ofrenda durante los rituales de la fiesta de Sucot.

Las mandarinas son el fruto de una de las especies originales de cítricos (*Citrus reticulata*). Su nombre refiere al color de los trajes de los mandarines chinos y también hace alusión al lugar del cual provinieron las primeras plantas. Se presentan en diferentes variedades: una de ellas, son las tangerinas, que deben su nombre a Tánger, el puerto marroquí desde donde las primeras fueron embarcadas hacia Europa.

El pomelo (o *pummelo*, o *pampelmusa*, o *cimboa*), cuya pulpa madura es usualmente amarilla, resulta ser el mayor de los cítricos (hasta 20 centímetros de diámetro): es considerado una fruta exótica y no se la consume con frecuencia. En muchos países, el nombre de pomelo se usa para designar a la toronja (*grapefruit*, en inglés), debido a su aspecto similar, aunque ésta se distingue por un tamaño mucho menor, el color más rojizo de la pulpa y por un sabor más dulce. La toronja apareció en Barbados, en el siglo XVIII, como la cruza accidental del pomelo (traído por un marino inglés desde la Polinesia) y la naranja dulce. Se la conocía como la "fruta prohibida" de Barbados y por eso la ciencia, finalmente, la bautizó como *Citrus paradisi*.

La lista de los cítricos es larguísima, y hay decenas provenientes de los más variados cruces. Algunos ejemplos: bergamota, *finger lime* (una lima australiana con forma de dedo), *amanatsu* y *yuzu* (dos de los tantos híbridos de origen japonés), *tangelo* (cruza de tangerina y pomelo), *tangor* (híbrido de naranja y tangerina), *orangelo* o *chironja* (mezcla de naranja y toronja)... Es cuestión de cruzamientos, injertos y, sobre todo, de dejar volar la imaginación. ●

Cítricos perfume en la cocina

Naranjas, mandarinas, limón, lima, pomelo. Los cítricos, además de ser una fuente inagotable de vitamina C, son unos extraordinarios antioxidantes. Pero, también, aportan aroma, textura y sabor a cualquier preparación. Aquí, ideas originales para platos dulces y salados.

Fotos de Eduardo Torres – Food & Styling: Marcela Sorondo
Producción de Liliana Cameroni

salsa de mandarina para cubos de pollo dorados con hierbas

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- Hierbas, a gusto
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Corte las pechugas en cubos y saltee en una sartén con aceite de oliva. Para que queden dorados, no los mueva hasta que se forme una pequeña costra. Cuando estén listos, espolvoree con hierbas y retire del fuego.

Para la salsa de mandarina

INGREDIENTES
- Jugo de 4 mandarinas

3 cdas de azúcar
1 cdta de vinagre
1 cda de albahaca picada
1 cda de manies tostados y picados
- Pimienta de colores recién molida, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva el jugo de las mandarinas con el azúcar y el vinagre durante 3 minutos, deje enfriar. Agregue la albahaca, el maní y la pimienta. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme pequeñas *brochettes* con los cubos de pollo. Coloque la salsa dentro de pequeños vasos y ubique encima las *brochettes*.

(Para 4)

A la salsa de mandarina que acompaña al pollo **puede agregarle chiles** picantes. Es una entrada **exquisita y aromática.** El dip de yogur **es perfecto para servir** con cordero.

dip de yogur con ajo, cáscara de limón y menta

Para el dip de yogur

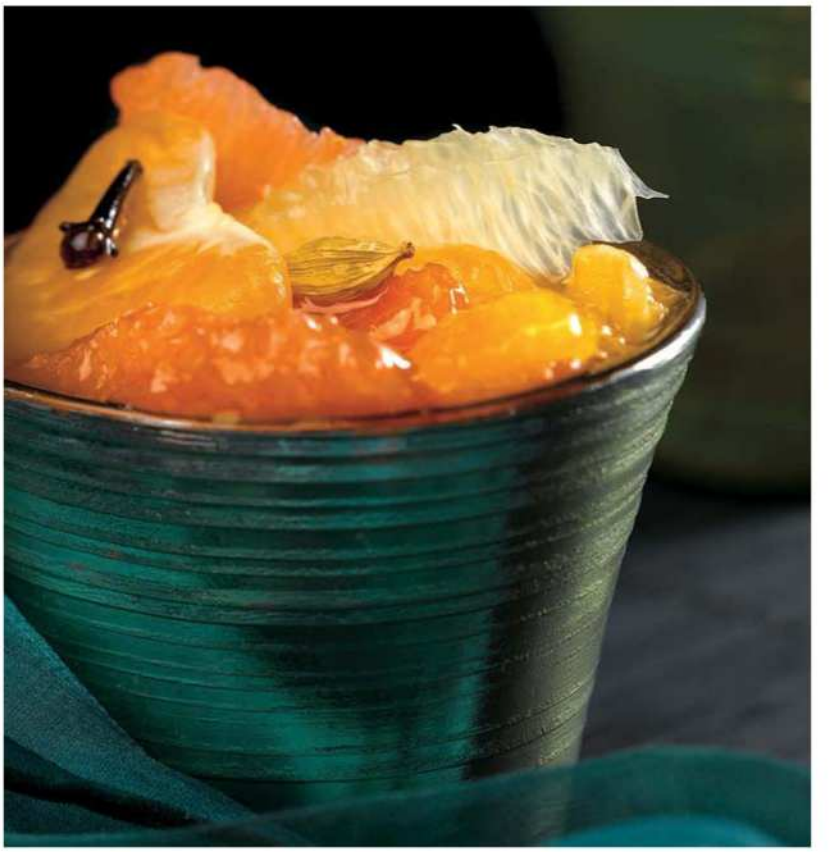
INGREDIENTES

1 pote de yogur natural
1 diente de ajo picado
2 cdas de hojas de menta picadas
- Cáscara rallada de 1 limón
- Sal y pimienta recién molida, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes y sirva con tostadas o grisines.

(Para 6)



compota de gajos de cítricos con cardamomo y jengibre

Para la compota de gajos de cítricos

INGREDIENTES

2 naranjas
2 mandarinas
2 pomelos amarillos
2 pomelos rosados
2 limones
2 limas
6 semillas de cardamomo
4 clavos de olor
3 cm de raíz de jengibre cortada en tajaditas
50 ml de licor de naranja
• Agua c/n
• Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO

Seleccione una unidad de cada fruta y exprima sus jugos. Utilice una jarra medidora. Dependiendo de la cantidad de jugo que haya obtenido, agregue la mitad de agua y la misma cantidad de azúcar. Si la fruta es muy dulce, puede utilizar menos azúcar. Lleve la mezcla de jugos y azúcar a hervor, agregue las semillas de cardamomo previamente tostadas y machacadas, el jengibre y los clavos. Cocine hasta lograr un almíbar espeso. Aparte, pele la fruta restante a vivo y corte en gajos. Agregue al almíbar y hierva 1 ó 2 minutos más, incorporando también un chorrito de licor de naranja. Deje enfriar y conserve en la heladera.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva en compoteras individuales, decore con clavo de olor.

(Para 4)

ensaladas cítricas

Para la ensalada de naranja y atún

INGREDIENTES

5 naranjas grandes
1 lata de atún en aceite de oliva
1 taza de lentejas cocidas
1 cebolla colorada
1 atado de hojas pequeñas de espinaca
• Sal y pimienta negra, a gusto

PROCEDIMIENTO

Exprima el jugo de una naranja y reserve. Corte las otras por la mitad, ahuéquelas y disponga los gajos en un bol, limpie bien el interior de las cáscaras retirando todo el hollejo, para que sirvan de recipiente.
Mezcle los gajos con el atún cortado en trocitos, el aceite de la lata, las lentejas y la cebolla cortada finamente. Agregue el jugo reservado y salpimiente a gusto.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Llene las cáscaras con la ensalada. Decore con hojas de espinaca.

(Para 4)

Para la ensalada de pomelo con remolachas y nueces

INGREDIENTES

2 pomelos rosados
2 pomelos blancos
6 remolachas pequeñas hervidas
100 g de nueces
3 cdas de aceite de oliva
1 ramo de *ciboulette*
• Jugo de 1 naranja
• Sal y pimienta negra, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los pomelos por la mitad, ahuéquelos retirando los gajos y reserve en un bol. Vacíelos y límpielos para usarlos como recipientes. Corte las remolachas en rodajas y luego, en tiritas, mézclelas con los gajos, las nueces picadas grueso, el aceite, el jugo de naranja y salpimiente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Llene las cáscaras y decore con ramitas de *ciboulette*.

(Para 4)

Estas ensaladas proponen combinaciones audaces: lo rústico de las lentejas con el sabor del atún; o el dulce de las remolachas con la textura de las nueces. Todo, perfumado con las notas cítricas del pomelo y la naranja, una delicia.

Las *brochettes* de cordero son un plato típico de Oriente. Otra opción es presentarlas con limones conservados en sal gruesa.

brochettes de cordero con limones dorados a la plancha

Para las brochettes de cordero

INGREDIENTES

500 g de carne de cordero picada
1 cda de perejil
1 cda de cilantro
1 cebolla picada
1 diente de ajo picado
1 cdta de pimentón
4 limones
1 cdta de azúcar
4 palitos de *brochette*
1 ramo de tomillo
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

Varios

• Hojas verdes para acompañar

PROCEDIMIENTO

Mezcle muy bien la carne picada con el perejil, el cilantro, la cebolla, el ajo, el pimentón, la cáscara rallada, el jugo de 1 limón y el azúcar. Salpimiente. Deje reposar en la heladera durante 1 hora. Con las manos húmedas, tome porciones del tamaño de un huevo y forme albóndigas alargadas. Píncheles una por una o de a dos en palitos de *brochette*. Colóquelas en una asadera junto con los limones cortados por la mitad. Rocíe con aceite de oliva y áselas a fuego fuerte, dándolas vuelta de vez en cuando.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva las *brochettes*, espolvoree con tomillo, coloque las mitades de limones asados y sirva con hojas verdes.
(Para 4)

mermeladas para todos los días

De mandarina y manzana

INGREDIENTES

600 g de mandarinas
350 g de manzanas verdes
800 g de azúcar caliente*
• Jugo de 2 limones
*Para el azúcar caliente: coloque en un recipiente el azúcar durante 20 minutos en el horno, a fuego mínimo.

PROCEDIMIENTO

Lave y corte las mandarinas en trozos, descartando y reservando las semillas. Pele y retire el centro de las manzanas y córtelas en cubos.
Coloque las semillas de mandarina y las cáscaras y los centros de las manzanas, en una bolsita de gasa. Coloque la fruta en una cacerola con 600 ml de agua. Ate la bolsita de gasa con un hilo de algodón y colóquela dentro de la cacerola junto con la fruta. Lleve a hervor y cocine a fuego bajo durante 1 hora. Retire la bolsita y presione bien sobre la mezcla para sacarle todo el sabor. Agregue el azúcar caliente y revuelva hasta que ésta se disuelva toda; incorpore el jugo de los limones, levante el fuego y cocine durante 20 minutos, revolviendo de vez en cuando hasta que esté a punto.
(Para 1,2 kilos)

De naranja con cascaritas

INGREDIENTES

700 g de naranjas
1,4 k de azúcar caliente
1,7 l de agua
• Jugo de 1 limón grande

PROCEDIMIENTO

Corte las naranjas por la mitad, exprima el jugo y reserve. Coloque las membranas y las semillas en una bolsita de gasa, átela con un hilo de algodón. Limpie las medias naranjas retirando toda la parte blanca y corte la cáscara en tiritas finas. Coloque las cascaritas, el jugo de naranja y 1,7 litros de agua en una cacerola. Agregue la bolsita preparada y luego repita el procedimiento de la receta anterior.

TIP: puede agregar a la fruta 150 g de jengibre fresco rallado o una zanahoria pequeña rallada.
(Para 2,5 kilos)

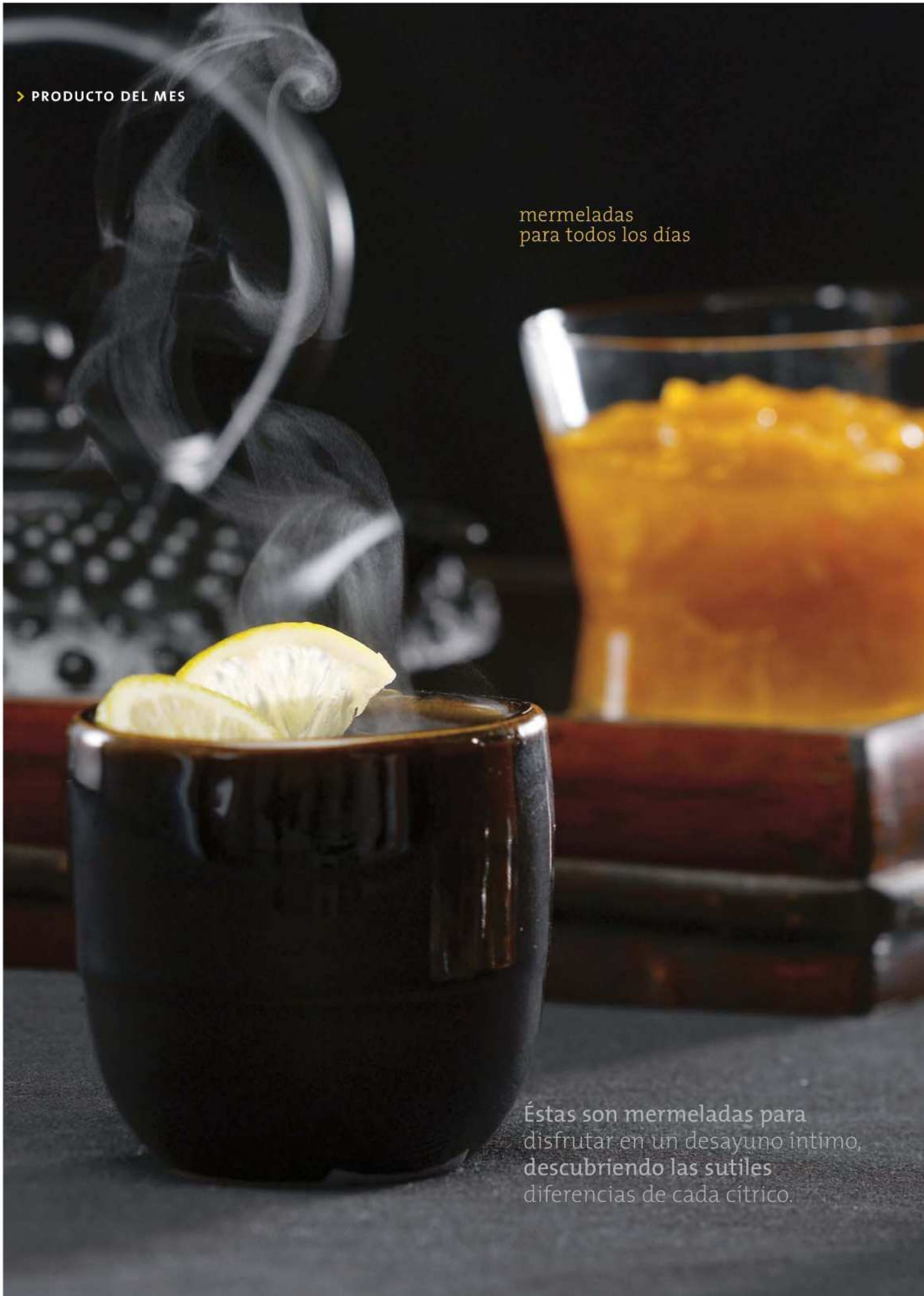
De pomelo, naranja y limón

INGREDIENTES

2 naranjas
2 limones
2 pomelos
1,6 k de azúcar caliente
1,7 l de agua

PROCEDIMIENTO

Corte las naranjas por la mitad y retire el jugo en jarra. Reserve.
Coloque las membranas y las semillas en una bolsita de gasa, átela con un hilo de algodón. Pele los pomelos a vivo, separe en gajos y reserve. Retire toda la parte blanca de la cáscara, córtela en tiritas finas y colóquela junto con el jugo de naranja y 1,7 litros de agua en una cacerola. Agregue la bolsita preparada. Lleve a hervor y cocine a fuego mínimo durante 1 hora y media, aproximadamente.
Al concluir ese tiempo, las cascaritas deben estar tiernas y el líquido, reducido a la mitad. Retire la bolsita y presione bien sobre la mezcla para retirarle todo el jugo que quede en éste. Agregue el azúcar caliente y revuelva hasta que se derrita toda, incorpore el jugo de los limones y los gajos de pomelo pelados a vivo. Levante el fuego y cocine durante 20 minutos revolviendo de vez en cuando, hasta que esté a punto.
(Para 2,5 K)



mermeladas para todos los días

Éstas son mermeladas para disfrutar en un desayuno íntimo, **descubriendo las sutiles** diferencias de cada cítrico.

El *curd* de limón es especial para acompañar con *scons* recién sacados del horno y tostadas de pan *brioche*. También, puede utilizarse como relleno de tartas.

lemon curd con pistachos y tostadas de *brioche*

Para el curd de limón

INGREDIENTES

400 g de azúcar
120 g de manteca
4 limones
4 huevos
30 g de pistachos tostados y picados

PROCEDIMIENTO

Coloque el azúcar, la manteca, la cáscara rallada y el jugo de los limones en un bol a baño María y cocine hasta que el azúcar se disuelva. Agregue los huevos batidos y cocine revolviendo hasta que se espese. Entibie y conserve en un bol tapado en la heladera

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Para servir, coloque una porción en un bol, agregue los pistachos y acompañe con tostadas de *brioche*.

(Para 6)

AGRADECIMIENTOS

Lejano Oriente. Niceto Vega 5360. Tel.: 4779-0452. info@lejanoriente.com
Falabella. www.falabella.com.ar
Reina Batata. Gurruchaga 1785. Tel.: 4831-7572 www.reinabatata.com.ar
AC Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395. Olivos. Tel.: 4790-9633

{ el huracán **Acurio** }

Chef, empresario y creador de "conceptos gastronómicos", el peruano Gastón Acurio asegura que su meta en esta vida es mostrar al mundo la cocina de su país. "Antes, las conquistas se hacían con sangre —asegura—, y ahora también queremos conquistar, pero haciendo feliz a la gente". Ante la apertura de su primer restaurante en Buenos Aires, un viaje a la cabeza y al corazón de uno de los cocineros más exitosos e influyentes de América Latina.

por Verónica Ocvirk – Fotos de Luis Sens

SEÑAS PARTICULARES

Con 41 años, Gastón Acurio es considerado por muchos el mejor cocinero latinoamericano y uno de los empresarios más prósperos del continente. En 1994, fundó en Lima, con su esposa y socia, Astrid, su primer restaurante Astrid & Gastón. Hoy son 38 los establecimientos en ciudades de todo el mundo, y pronto espera abrir locales en Londres, Dallas, New York y otros sitios. Acurio es, además, profesor, autor de una veintena de libros y conductor de programas de televisión. Hace dos años le dio voz al crítico gastronómico de la película *Ratatouille* en la versión doblada al español.

Lunes 29 de septiembre, 2008. El Congreso de los Estados Unidos le bajaba el pulgar al rescate de 700.000 millones de dólares propuesto por Bush, mientras el Gobierno buscaba desesperadamente evitar que la crisis estallara. Ese mismo día, el chef y empresario peruano Gastón Acurio abría un restaurante en el Waterfront de San Francisco, y desde entonces inauguró más locales en México DF, São Paulo y Buenos Aires, que desde hace poco también tiene –como Lima, Santiago, Bogotá, Quito o Caracas– su propio Astrid & Gastón. Fue ahí donde, en una vieja casona de Lafinur y Cerviño, Acurio conversó con *elgourmet.com*, apenas unas horas antes de abrir la primera noche al público.

VO: ¿Cómo se siente ante este nuevo desafío en Buenos Aires?

GA: Contento, porque ésta es una ciudad hermosa. Los lugares más bonitas para abrir restaurantes son donde la gente disfruta comiendo. El segundo factor es que se consigan ingredientes. Y lo tercero, que haya una vocación por descubrir cosas diferentes.

VO: En Buenos Aires hay muchos y buenos restaurantes peruanos, ¿cómo ve ese tema?

GA: La ventaja que tenemos los cocineros peruanos es que entre nosotros no somos competencia. Estamos tratando de que la cocina peruana sea protagonista en el mundo, y la mejor manera de hacerlo es abriendo restaurantes de calidad. Tenemos una responsabilidad muy grande, porque de lo que hagamos ahora dependerá el trabajo de los que vienen detrás. Pero a mí me parece fascinante que haya tantos restaurantes peruanos, porque entre peruanos no nos

GENERADOR DE CONCEPTOS

Además de la red de Astrid & Gastón, Acurio es dueño de la cadena de cebicherías La Mar, con locales en Lima y satélites en Santiago, México, San Francisco, Costa Rica, etcétera. "Como acá hay pizzerías –dice el cocinero–, en Lima hay cebicherías. Es un concepto. Entonces, nosotros pensamos: ¿por qué a ese plato fantástico no lo vendemos de un modo más bonito? Si este producto es tan lindo, ¿por qué no lo vestimos como se merece? Fuimos a una cebichería en la playa con nuestros arquitectos y les dijimos: 'Yo quiero un lugar como éste, pero en New York. Inclúyele diseño sin que pierda la esencia'. Y por otro lado, atacamos el tema de la materia prima, para que la conservación y la manipulación fueran las adecuadas. Conservamos las recetas originales. Y así creamos La Mar.
Es un lugar accesible, muy casual. "Se trata de un restaurante grande, el de San Francisco es para 300 sitios. Y en los locales de afuera ponemos más de platos de cocina peruana que normalmente no encontrarías en una cebichería en Lima. Pero, además de la comida, lo bonito de cualquier local de este tipo es el ambiente relajado, te provoca ir todos los días".
Sólo el año pasado, Acurio y su *team* generaron tres "conceptos" nuevos. Uno: la juguería La Pepa, que queda en San Isidro (de Lima) y todo el tiempo saca nuevas fórmulas de jugos que exprimen ahí en el momento. Dos: la anticuchería Panchita, una parrilla ubicada en Miraflores cuyo plato estrella es el anticucho. "Está teniendo un éxito increíble –cuenta Gastón–, recién me pasaron el reporte y ayer se hicieron 450 personas, un jueves". Y tres: los restaurantes Chicha Arequipa y Chicha Cuzco, especializados en cocina regional.

sentimos parte de diferentes equipos. - Somos lo mismo, pensamos lo mismo, sentimos igual. Y a los éxitos de un restaurante peruano los celebramos con la misma pasión con la que celebraríamos el éxito propio.

VO: ¿En que se diferencia Astrid & Gastón de otras propuestas en la ciudad?

GA: Tiene nuestro estilo: conserva la tradición, pero en un marco bonito, con un servicio de categoría y con los mejores productos de la despensa local.

VO: ¿Suele adaptar también la carta al paladar de cada ciudad?

GA: No, el ajuste se hace más por producto que por paladar, porque no puedes perder la identidad. No debes decir: *"No lo pongas tan picante porque aquí no les gusta el picante"*. Pierdo todo.

VO: Pero ¿hacé una investigación previa sobre el gusto local?

GA: De fobias. De fobias muy dramáticas. Por ejemplo: en Madrid, el público odia el cilantro. No lo puede ni ver. Y no lo pongo, voy viendo en el camino. Sin embargo, en San Francisco el cilantro es la hierba más amada de todas. Un poquito jugamos con esas venas sensibles. Pero el picante, para nosotros, es un tema, porque el ají es lo que le da el sabor a la cocina peruana, independientemente del picante. De hecho, la cocina en Perú ya no es tan picante como antes. Otro plato típico es el anticucho, que en Perú se hace de corazón de vaca. Y resulta que aquí, justo aquí, que es el reino de los interiores, del chinchulín, la molleja y los riñones, no comen corazón de vaca. Bueno:

> El cocinero moderno va a ser el que, con la misma pasión que abraza la estética, abraza la ética, el que se enfrente a malas prácticas con la misma energía con la que busca crear sabores

hazlo con bife y a ver qué pasa. En San Francisco pensamos que allí tampoco comerían corazón de vaca, y al principio no lo hicimos. Pero al mes lo pusimos y hoy es el plato más vendido. La gente quizá dice: *"Yo nunca hubiera comido, pero de esta forma sí me gusta"*. Tampoco hay que ser kamikaze. Acuérdate de que la buena cocina es un ejemplo de humildad, de respetar a la persona que va a comer en tu casa. Yo no quiero imponer nada. Solamente, muestro la cocina de mi país, y lo que más quiero es que te guste. Si puedo convencerte primero con algunas cosas y que luego tú tengas confianza en mí como para mostrarte otras, lo haré. Poco a poco.

VO: Para triunfar en los negocios hace falta saber captar las necesidades de los clientes. ¿Cómo conecta usted con la gente?

GA: Yo soy de Lima y existo gracias a mi ciudad. Todo mi trabajo se nutre de la filosofía popular. Lo que hacemos nosotros es observar el entorno: sus costumbres, sus problemas, sus sueños, sus maneras de expresarse. Nuestro trabajo se basa en escuchar, mirar, oler, y a partir de ahí, expresar eso en platos y conceptos gastronómicos que tengan una identidad muy fuerte, pero a la vez basada en esto que ya existe.

VO: Y en ese escuchar, ver y oler, ¿qué demanda está notando?

GA: Hoy, que hay tanto compromiso con lo que sucede alrededor, el cocinero respetado ya no va a ser quien piense sólo en su restaurante o en el sabor de su plato. El cocinero moderno va a ser el que, con la misma pasión que abraza la estética, abraza la ética, el que se enfrente a malas prácticas con la misma energía con la que busca crear sabores nuevos.

VO: ¿Qué más puede hacer el sector gastronómico para contribuir en temas como la brecha entre ricos y pobres, tan dramática en nuestros países?

GA: Lograr acuerdos. Debemos tener estándares de calidad y éticos. Lo que no puede haber son fisuras, porque la mala práctica de uno deslegitima a todos. Se trata de construir consensos: si la cocina peruana tiene éxito, todos tendremos éxito. No es una tarea fácil, porque las crisis a las cuales hemos estado acostumbrados en nuestros países hacen que las personas no vean el horizonte como algo que se construye en el camino, sino que miran más al corto plazo. Y los que miran el corto plazo son los primeros en caer en las crisis, porque le añaden poco valor a su producto. Están pensando más la caja que en la experiencia del cliente, en los trabajadores o en la relación con los proveedores.

VO: Esta crisis está cerrando más de un restaurante de lujo, ¿cómo lo vive usted?

GA: Por ahora, tenemos algo a nuestro favor. En una ciudad como New York hay cien restaurantes italianos buenos. Y cierran treinta, pero quedan setenta. Bueno, la ventaja nuestra en ciudades que están pasando un momento difícil, como San Francisco o Madrid, es que estamos casi solos. Nos ha bajado el consumo promedio, pero no la cantidad de público.

VO: ¿Y por dónde recorta gastos?

GA: No tocamos la calidad, porque si haces eso estás cavando tu tumba. Renegociamos. Señor del alquiler: o nos ayuda o nos hundimos los dos. Señores proveedores: o vamos de la mano o nos hundimos. Pasemos la ola, que ya vendrán tiempos mejores.

VO: Pero sigue adelante.

GA: Es que si yo renuncio a mi misión, que es que la cocina peruana esté en todo el mundo, ¿qué me queda? Si uno tiene la suerte de encontrar un camino en la vida, ya no le queda más que apostar por ese camino. Yo no puedo decirle a la gente: *"Hay una crisis, no voy a arriesgar"*. Sería decepcionarlos. Y existen miles de riesgos que asumimos en el camino, miles. Pero es más bonito morir en el intento a esperar sentado que las cosas pasen. Si tengo que quebrar, quebraré, me da lo mismo, exactamente lo mismo. Estoy haciendo lo que tengo que hacer. Y tampoco es que seamos locos.

VO: ¿Tuvo dificultades en Buenos Aires para conseguir productos?

GA: Menos de lo que pensé. Nosotros viajamos con nuestras recetas y nuestros ajíes. El ají amarillo, el rocoto, el ají panca, que es seco, y eventualmente el ají limo, que es fresco. Y después, lo que hacemos es buscar aquí los mejores pescados, las mejores carnes, los mejores vegetales, los mejores tubérculos, tratando de elegir pequeños proveedores. Claro que hay cosas que no puedo hacer, como los erizos de mar, pero a falta de un

TRES MODELOS, UNA ESTRATEGIA

Según Acurio, lo que hoy pasa con la cocina peruana es lo que hace treinta años ocurría con la japonesa, que entonces se abría camino y daba de probar su sushi en las grandes megalópolis. "Hoy día, un niño en cualquier ciudad del mundo conoce el sushi. Nosotros queremos que dentro de quince años cualquier niño pueda decir: "Papi, quiero cebiche peruano". Y así como el buque insignia de los japoneses fue el sushi, y después se conocieron el *yakitori* o el *tempura*, nuestro buque insignia es el cebiche", se entusiasma. Y prosigue: "A comienzos del siglo XX, Francia decidió que su gastronomía era un instrumento poderoso para promover su cultura. Entonces, sus cocineros sistematizaron la 'alta cocina francesa' y lograron que la marca 'Francia' obtuviera una consideración capaz de mover todo: la moda, la perfumería, la industria. Con Italia pasa lo mismo: la pasta y la pizza son banderas italianas en cada calle. Antes, las conquistas se hacían con sangre. Y ahora también queremos conquistar, pero haciendo feliz a la gente".

> "La buena cocina es un ejemplo de humildad, de respetar a la persona que va a comer en tu casa. Yo no quiero imponer nada. Sólo pretendo mostrar lo que se hace en mi país"

ingrediente siempre hay otro. No hay erizos, pero en el medio descubres esos calamarcitos pequeñitos que son extraordinarios, con eso puedes hacer unos cebiches deliciosos.

VO: ¿Sigue cocinando?

GA: Sí, claro. Yo no sé ni leer un contrato. En Lima, trabajo en un taller y cocino todos los días de 9 a 17. Ahí estamos con un equipo investigando, desarrollando platos y conceptos gastronómicos. Y de ahí, a mi casa, no voy a un restaurante.

VO: ¿Qué es lo más importante que aprendió en este camino?

GA: No me imaginaba nada de esto. Yo quería tener mi restaurante con mi esposa, y eso era todo. En ese momento, mi ego era tan grande como mi juventud: quería tener el mejor restaurante para que la gente me aplaudiera.

VO: ¿Cuántos años tenía?

GA: 24. Y mi esposa, 21. Éramos cocineros, queríamos cocinar. Era el sueño legítimo de todos, el de tener el restaurante propio. Afortunadamente, en el camino vas aprendiendo.

VO: ¿Hubo un clic?

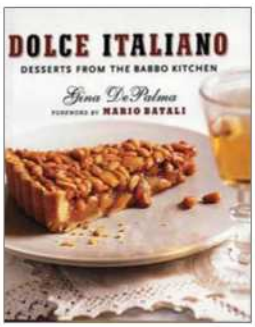
GA: No, fue un proceso. Somos una generación de cocineros que empezamos a juntarnos, a cuestionar cosas, a darnos cuenta de que por separado lo único que teníamos era nuestros restaurantes. Pero la vida tenía que ser más que eso. Solamente tuvimos que mirar a nuestro alrededor y ver un país tan rico como es Perú, tan rico y al mismo tiempo con tantos problemas. Y ahí estaba nuestra cocina. Pero se trató de un proceso lento, que además fue acompañado con cambios de hábito de la gente. Todos hemos ido avanzando en esta construcción. Y así es: a esto hemos llegado.

AGRADECIMIENTOS

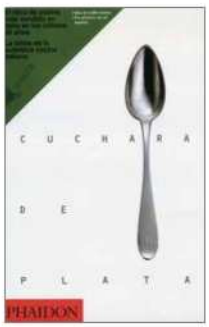
Restaurante Astrid & Gastón. Lafinur 3222.

más y **mejores libros**

Platos dulces para celebrar la Pascua, recetas clásicas y las últimas novedades culinarias. Un recorrido por páginas y recetas de los chefs y escuelas más importantes del mundo.

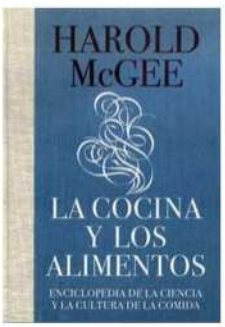


Dolce Italiano – Desserts from the Babbo Kitchen
Para Gina De Palma -pastry chef del Restaurant de Mario Batali en New York- los postres de la cocina italiana son mucho más que cannoli y tiramisú. En estas páginas, 100 recetas que presentan dulces no conocidos. Con la excusa de estas Pascuas, queremos proponerle su plato elegido para celebrar: el Pane Di Pasqua.
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 300 páginas | Inglés



La cuchara de plata
Publicado en 1950, rápidamente se convirtió en la biblia de la cocina italiana. Traducido ahora al español, se ha adaptado, desde el punto de vista de las recetas y los ingredientes, pero conservando su esencia original. Hoy, de sus más de 2000 recetas, destacamos la tarta de Pascua, un clásico de vigilia.
Encuadernado con tapas duras | 1260 páginas | Fotografías a todo color | Español

El aprendiz de panadero
Sin duda, se trata de un libro único, necesario y encantador. Más de 50 recetas de panes clásicos con 100 fotografías que nos guían paso a paso. Aquí, destacamos los más originales panes para estas fechas: Artos, Panettone, Stollen, Tsoureki, Kulich, Christopsomo y Vassilopita. ¡Disfrútelos!
Encuadernado con tapas duras | 300 páginas | Fotografías a todo color | Español



La cocina y los alimentos Por Harold McGee
No hay tema dentro del universo gastronómico que escape a la investigación científica de Harold McGee. ¿Cítricos? Tampoco. En sus páginas abunda data sobre su anatomía, color, sabor y diferentes variedades. ¿Un dato curioso? La cidra fue el primer fruto cítrico que llegó a Oriente Próximo en el 700 a. C.
Encuadernado con tapas duras enteladas | 940 páginas | Español

dulce *Pascua*

El chef pastelero Gustavo Nari, del Hotel Hilton, investigó cuáles son los postres que se comen en Semana Santa en distintos países de América Latina. Así, utilizó los ingredientes típicos de algunas de esas recetas, agregó grandes dosis de talento, y el resultado es un viaje dulce y gourmet por el continente.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Nicolás Morazzo

composición de huevos
de Pascuas

composición de huevos de Pascuas

"Sinónimo de fertilidad, esperanza y renacimiento, los huevos de chocolate se han convertido en el símbolo de la Pascua. En este caso, preparé variedades originales, con pimienta rosa o polvo de aceitunas. Opciones divertidas para sorprender a grandes y chicos".

G G G

Para la cubierta de chocolate blanco

INGREDIENTES

100 g de chocolate blanco
4 cdas de polvo de aceitunas negras
• Pimienta rosa c/n

PROCEDIMIENTO

Disponga dos moldes de huevo de Pascua. En una mitad, coloque el polvo de aceituna negra. En la otra, espolvoree pimienta rosa. Luego, temple el chocolate* blanco y pinte los moldes con un pincel. Lleve a heladera hasta que el chocolate tome consistencia, por aproximadamente 5 minutos. Repita la acción tres veces para que el huevo tome cuerpo. Desmolde y reserve.

*Para mayor información sobre el templado del chocolate, puede consultar la edición número 39 de *elgourmet.com*

Para el huevo de chocolate y cerveza negra

INGREDIENTES

60 g de manteca
1 huevo
50 g de azúcar impalpable
85 g de chocolate semiamargo
22 g de cacao amargo
25 g de harina
185 ml de cerveza negra

PROCEDIMIENTO

Precaliente el horno a 200° C. Pincele con un poco de manteca un molde de huevo apto para horno y reserve. En un bol, bata el huevo con el azúcar impalpable. Aparte, a baño María, derrita el chocolate junto con la manteca. Incorpore el chocolate al batido de huevo y azúcar. Agregue la harina y el cacao tamizados y, por último, añada la cerveza. Disponga la mezcla en el molde, lleve a horno por 40 ó 45 minutos. Está listo cuando se lo pincha con un palillo y éste sale limpio.

Para la espuma de vino Malamado

INGREDIENTES

50 g de chocolate blanco
75 ml de vino tinto
25 ml de licor de cereza
100 ml de crema de leche
• Canela, una pizca

PROCEDIMIENTO

Rompa el chocolate en piezas pequeñas, mezcle con el vino tinto, el licor de cereza y la canela. Derrita a fuego lento (60° C) hasta que el chocolate se funda. Retire del fuego y deje enfriar. Agregue la crema y pase la mezcla por una malla fina. Vierta la preparación en un sifón para espuma. Enrosque el cartucho de gas y agite vigorosamente. Enfríe en la heladera por varias horas. Agite el sifón nuevamente antes de servir.

Para la cobertura de chocolate semiamargo

INGREDIENTES

50 g de chocolate semiamargo
• Ralladura de 1/2 naranja

PROCEDIMIENTO

Temple el chocolate semiamargo. Rocíe el molde con la ralladura de naranja, pincele con el chocolate hasta llegar al espesor deseado. Enfríe y reserve.

Para el huevo de Baileys

INGREDIENTES

100 g de dulce de leche
50 ml de Baileys
5 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Mezcle el dulce de leche con el licor, incorpore la gelatina hidratada en 25 ml de agua, llene los moldes de huevos y lleve a frío por 24 horas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme los huevos uniendo mitades de la siguiente manera: la cobertura de chocolate blanco y el polvo de aceitunas con la mitad del chocolate y la cerveza negra. Luego, la cobertura de chocolate blanco y la pimienta rosa con la espuma de Malamado. Por último, presente la cobertura de chocolate semiamargo con la mitad del huevo de Baileys. Coloque todos en hueveras para que se puedan apreciar las distintas texturas.

(Para 6)

"Heredado de la cocina española, la capirotada es un plato clásico que se come en Semana Santa en México. Elaborado con pan, miel, canela, maní y pasas de uva, en esta ocasión la presento de una manera diferente y sabrosa".

capirotada mexicana

G G G

Para el pan de canela

INGREDIENTES

90 g de manteca
75 g azúcar
100 g de miel
2 yemas
90 g de harina 0000
2 g de levadura química
10 g de canela en polvo

PROCEDIMIENTO

Mezcle la manteca con el azúcar, agregue la miel y las yemas una por una. Luego, incorpore los secos tamizados. Disponga la masa en un molde enmantecado. Cocine a 170° C por 35 ó 40 minutos.

Para el crocante de nueces

INGREDIENTES

45 g de azúcar
45 g de manteca
15 g de glucosa
15 ml de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Caliente todos los ingredientes. Luego, cocine en una placa de horno con papel aluminio a 160° C por unos 20 minutos, aproximadamente.

Para las trufas de nuez

INGREDIENTES

60 g de manteca pomada
54 g de azúcar impalpable
60 g de nueces molidas
60 g de harina 0000
• Pasta de maní c/n
• Polvo de nueces c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la manteca pomada con el azúcar, incorpore las nueces y la harina. Lleve a frío por 1 hora. Estire la preparación hasta lograr una capa fina y cocine en una placa al horno a 150° C por 20 minutos. Deje enfriar. Rompa la masa y mézclela con pasta de maní hasta que tome consistencia. Arme pequeñas esferas y páselas por polvo de nueces.

Para la compota de pasas

INGREDIENTES

100 g de pasas negras
100 g de azúcar negro
150 g de Oporto

PROCEDIMIENTO

En una olla, cocine todos los ingredientes a fuego suave y deje reducir hasta que tome consistencia de compota. Retire y deje enfriar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sobre un rectángulo de pan de canela, disponga dos trufas de nuez. Encima, el crocante. Acompañe con la compota de pasas y con pistachos.
(Para 4)

majarete venezolano diferente

Para la sopa de coco y ron

INGREDIENTES

70 ml de almíbar*
75 ml de leche de coco
30 ml de ron
*Para el almíbar: coloque 35 g de azúcar y 35 ml de agua en una ollita y lleve al fuego hasta que rompa hervor. Deje unos minutos y retire del fuego. Deje enfriar y reserve.

PROCEDIMIENTO

Mezcle el almíbar con la leche de coco y el ron, lleve a la heladera hasta el momento de servir.

Para la masa de coco

INGREDIENTES

48 ml de leche de coco
24 ml de crema de leche
40 g de azúcar
1 chaucha de vainilla
48 g de coco rallado
2 huevos
• Ron, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lleve a fuego la leche de coco, la crema, el azúcar y la chaucha de vainilla hasta que el azúcar se disuelva. Retire del fuego y extraiga la chaucha, agregue el coco y los huevos uno por uno y, por último, incorpore el ron. Disponga la mezcla en un molde. Cocine en el horno 160° C por 30 minutos. Retire y deje enfriar.

Para la harina de maíz dulce granulado

INGREDIENTES

300 ml de agua
100 g de azúcar
100 g de harina de maíz

PROCEDIMIENTO

Caliente el agua con al azúcar hasta que alcance el punto hervor, vierta la harina de maíz en forma de lluvia, revolviendo constantemente con cuchara de madera para evitar que se formen grumos, hasta alcanzar la consistencia deseada. Estire la preparación en una placa y seque en el horno a 100° C. Una vez lista, rómpala y reserve en lugar seco.

Para la salsa inglesa de canela

INGREDIENTES

50 ml de leche
50 ml de crema de leche
25 g de azúcar
2 yemas
• Canela en polvo c/n
• Rama de canela c/n

PROCEDIMIENTO

Hierva la crema junto con la leche, la mitad del azúcar y la rama de canela. Aparte, mezcle las yemas con el azúcar restante e incorpore la crema caliente. Retire la rama de canela. Lleve la preparación a baño María hasta lograr consistencia, revolviendo continuamente con cuchara de madera hasta llegar a los 86° C. Retire del fuego y vierta la preparación en otro recipiente, hasta bajar la temperatura y evitar que se siga cocinando. Deje enfriar.

Varios

• Nueces de Pecan molidas c/ n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga el granulado de harina de maíz sobre la masa de coco. Encima, decore con una nuez de Pecan y con la salsa inglesa de canela. Para acompañar, sirva la sopa de coco en un *shot*.

(Para 4)

"Éste es un postre bien dulce, con la banana y la miel como protagonistas. En Brasil, se presenta como un pan. Yo elegí hacer *muffins* para servirlo en porciones individuales".

pudding brasilero de miel, banana y cereales

G G

Para el pudding

INGREDIENTES

140 g de manteca
300 g de puré de banana
220 g de azúcar negro
280 g de harina 0000
3 yemas
1 huevo
10 g de polvo de hornear
2 g de sal
50 g de cereales (*müeslix*)
50 g de semillas (girasol, sésamo)

PROCEDIMIENTO

Bata la manteca a punto pomada, agregue las yemas una por una, el huevo y el puré de bananas. Aparte, una el azúcar negro, la harina, el polvo de hornear y la sal, y agréguelos a la preparación anterior junto con las semillas y los cereales. Distribuya la mezcla en budineras individuales previamente enmantecadas y cocine a horno precalentado, a 170° C por 20 minutos. Cuando los pinche en el centro con un palillo y salga limpio, estarán listos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los *puddings* tibios. Acompáñelos con infusiones aromatizadas o un buen café.

Tips

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
Las bananas se pueden reemplazar por damascos o peras.
La masa de *pudding* puede quedar en reposo en heladera de 8 a 12 horas antes de ser horneada. De esta manera, se mejora la textura final.

(Para 10)

texturas

G G G

Para la brûlée de té verde, escamas de zanahoria y anís estrellado

INGREDIENTES

15 g de té verde
25 ml de leche
25 ml de crema de leche
1/2 chaucha de vainilla
1 estrella de anís estrellado
4 yemas
75 g de azúcar
• Escamas de zanahoria

PROCEDIMIENTO

Infusione el té con la leche, la crema de leche, la vainilla (la chaucha abierta a lo largo), las escamas de zanahoria y el anís estrellado por 15 minutos. Pase por una malla fina y reserve tibio. Mezcle las yemas con el azúcar, agregue la infusión anterior, tibia. Luego, distribuya la crema en moldes, cocine a 105° C, a baño María, entre 25 y 30 minutos. Retire del fuego cuando comience a coagular en el centro. Enfríe en la heladera.

Para la sal de naranjas

INGREDIENTES

2 naranjas

PROCEDIMIENTO

Ralle las cáscaras de dos naranjas y séquelas en el horno a 70° C por 3 horas. Una vez secas, tritúrelas con un mortero hasta obtener una textura similar a la sal. Reserve.

"Aquí se mezclan texturas diferentes, como la *tuille* de té y miel con la *quenelle* de *crème brûlée*. En la **boca, se conjugan los sabores y el resultado es** supremo".

Para la tuille de té y miel

INGREDIENTES

50 g de manteca
50 g de azúcar impalpable
50 g de miel
50 g de harina
15 g de té de hierbas y flores
0,005 g de ralladura de sal rosada del Himalaya

PROCEDIMIENTO

Mezcle la manteca con el azúcar, la miel y la harina, junto con las hebras de té y la ralladura de sal. Lleve a horno 170° C sobre un *silpat* hasta que tome color. Retire, dele forma sobre una cintura y deje enfriar.

Para la granita de tequila, naranjas y mango

INGREDIENTES

1 bocha de helado de naranja al agua
• Tequila c/n
• *Cointreau* c/n
• Granadina, un chorrito
• Pulpa de mango c/n
• Vino blanco tardío c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes y guarde en el *freezer*. En el momento de servir, raspe con una cuchara.

Para decorar

INGREDIENTES

20 g de azúcar rubio
• Rapadura (azúcar puro sin refinar) c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la *tuille* en el centro del plato y dentro coloque una *quenelle* de *crème brûlée*. Espolvoree con el azúcar rubio, acaramele la superficie con un soplete o en el *grill*. Presente la sal rosada del Himalaya rallada, la sal de naranjas, la granita de tequila y naranjas, sobre rapadura.

(Para 4)

rosca orgánica

Para la masa previa

INGREDIENTES

100 g de harina de algarroba
150 g de harina orgánica
25 g de levadura en pasta
20 g de miel orgánica
125 ml de agua mineral

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes de la masa previa hasta obtener una mezcla lisa. Es aconsejable hacerlo 1 hora antes del armado de la rosca. Reserve.

Para el amasijo

INGREDIENTES

200 g de azúcar orgánico
4 huevos
0,005 g de sal rosada del Himalaya
200 g de harina de algarroba
500 g de harina orgánica
60 g de levadura en pasta
1 chaucha de vainilla
• Aceite de chía c/n
• Agua mineral c/n

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle el azúcar orgánico con el aceite de chía. Luego, agregue tres huevos, la sal, la vainilla (haga un corte longitudinal en la chaucha y utilice el centro), mezcle y reserve. Aparte, mezcle la harina de algarroba con la orgánica, junto con la levadura en pasta. Una ambas preparaciones, coloque la masa previa en el centro y trabaje todos los ingredientes hasta que se forme una masa suave y homogénea. Si quedara un poco dura, agregue miel en el amasado. Tape la masa con un nylon y deje reposar por 15 minutos a temperatura ambiente. Luego, prepare un bollo. Tápelo y déjelo reposar por 30 minutos hasta que fermente en un 50%. Arme la rosca tratando de que quede del mismo espesor en toda su circunferencia. Coloque en placas enmantecadas, píntela con igual cantidad de huevo y agua mineral. Deje fermentar hasta que duplique su volumen y hornee a 180° C entre 20 y 30 minutos. Puede preparar roscas pequeñas para servir individuales.

"La rosca es otro ícono de la Pascua. En este caso elegí productos orgánicos, como un homenaje a **los frutos de la tierra, que tanto auge tienen hoy** en el mundo. Una propuesta original y novedosa".

Para decorar

INGREDIENTES

• Mermelada orgánica de cassis
• Frutos de cassis (orgánicos en lo posible) c/n
• Rapadura (azúcar puro sin refinar) c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Al sacar del horno la rosca, salsee con mermelada orgánica de cassis junto con los frutos de cassis. Rompa la rapadura y espolvoree por encima de la rosca. Sirva con un café de cereales tostados.

(Para 1 rosca)

AGRADECIMIENTOS

Hilton Buenos Aires. Macacha Guemes 351. Tel.: 4891-0000.
Buenos Aires Verde. Gorriti 5657. Tel.: 4775-9594

el **placer** de lo **simple**

Texturas contrastantes, sabores definidos, platos sencillos. El chef Paulo Sebess presenta un menú fusión que combina influencias de la cocina asiática y de la mediterránea. Una propuesta de autor para disfrutar en familia.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Liliana Cameroni

ENTRADA
langostinos con *baguette* crocante con quesos

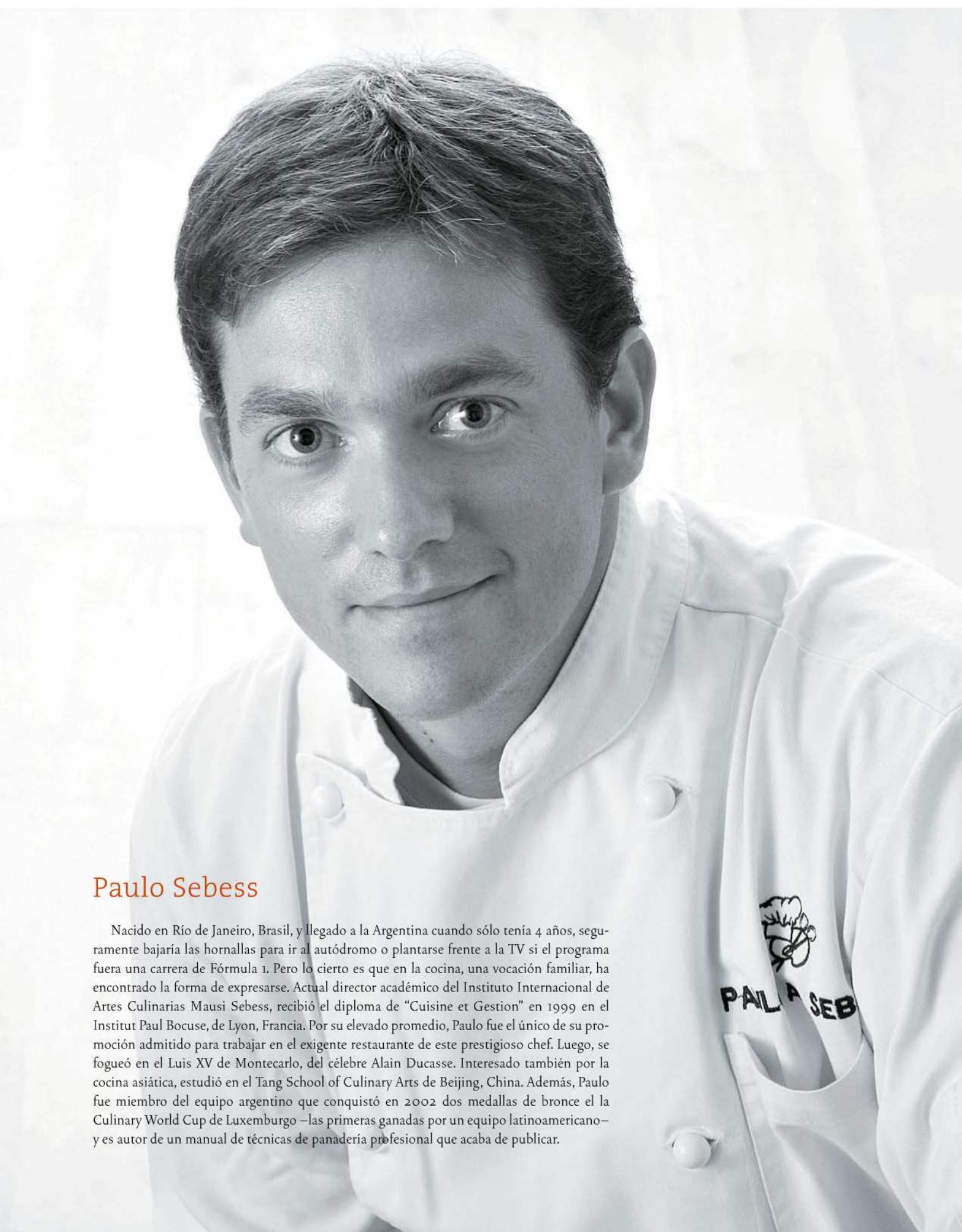
PRINCIPAL
supremas de pollo con queso brie y puré con choclo cremoso

POSTRE
bombones bicolor de cobertura de chocolate semiamargo con cerezas al *kirsch*

ENTRADA
calamarettis crocantes con alioli de manzana y azafrán

PRINCIPAL
crocante de queso de cabra con ensalada de tomates cherry, jamón crudo, escarola y pesto de rúcula

POSTRE
tarteletas de ananá con crema de coco y mango con frutillas



Paulo Sebess

Nacido en Río de Janeiro, Brasil, y llegado a la Argentina cuando sólo tenía 4 años, seguramente bajaría las hornallas para ir al autódromo o plantarse frente a la TV si el programa fuera una carrera de Fórmula 1. Pero lo cierto es que en la cocina, una vocación familiar, ha encontrado la forma de expresarse. Actual director académico del Instituto Internacional de Artes Culinarias Mausi Sebess, recibió el diploma de "Cuisine et Gestion" en 1999 en el Institut Paul Bocuse, de Lyon, Francia. Por su elevado promedio, Paulo fue el único de su promoción admitido para trabajar en el exigente restaurante de este prestigioso chef. Luego, se fogueó en el Luis XV de Montecarlo, del célebre Alain Ducasse. Interesado también por la cocina asiática, estudió en el Tang School of Culinary Arts de Beijing, China. Además, Paulo fue miembro del equipo argentino que conquistó en 2002 dos medallas de bronce el la Culinary World Cup de Luxemburgo –las primeras ganadas por un equipo latinoamericano– y es autor de un manual de técnicas de panadería profesional que acaba de publicar.

langostinos con *baguette* crocante con quesos

INGREDIENTES
12 langostinos
4 tomates
20 ml de aceite de oliva
1 diente de ajo picado
2 rodajas de ananá
50 ml de *cognac*
• Azúcar moreno c/n
• Pimienta de Cayena c/n
• *Roux** c/n
• Sal y pimienta blanca, a gusto
• Manteca, una pizca

*Para el *roux*: en una cacerolita, derrita una cucharada de manteca. Agregue una cucharada de harina de golpe y mezcle hasta obtener una crema.

PROCEDIMIENTO
Corte los tomates en *concassé*. En una cacerola, coloque un poco de aceite de oliva y cocine los tomates a fuego bajo tapado para que suelten bien su jugo. Añada el diente de ajo picado junto con el ananá procesado, el *cognac*, el azúcar, la pimienta de Cayena, la pimienta blanca y la sal. Por último, espese con el *roux*.
Aparte, saltee en una sartén los langostinos con un poco de manteca y pimienta de Cayena. Incorpórelos a la salsa. Reserve.

Para la baguette crocante con quesos
INGREDIENTES
1 pan *baguette*
150 g de queso *mozzarella*
30 g de queso roquefort
50 g de queso rallado
2 dientes de ajo picados
2 cdas de perejil picado

"**La salsa de ananá** ofrece su sabor dulce, **que rememora a la** cocina asiática y va **muy bien con los** langostinos. Las **tostadas, gratinadas** con queso y *cognac*, **otorgan el toque** picante".

PROCEDIMIENTO
Corte la *baguette* en cuatro porciones. Ahueque el pan retirando la miga. Ralle todos los quesos, mézclelos con los dientes de ajo picados y el perejil. Rellene las porciones de pan con la mezcla de quesos, coloque en una placa y lleve al horno.

Varios
• Hojas verdes

Para la vinagreta
INGREDIENTES
30 g de jugo de limón
30 g de aceite de oliva
1 cda de miel
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO
Emulsione todos los ingredientes hasta obtener una vinagreta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Sirva unas tostadas de *baguette*. Encima, coloque los langostinos. Salsee con el fondo de cocción de los langostinos y decore con hojas verdes condimentadas con la vinagreta.
(Para 6)

"Los *calamarettis* están preparados con la **cocción clásica oriental,** el tempura. El alioli **de manzana y azafrán** potencia el sabor, **generando gustos** fuertes en la boca. **Maridan perfecto** con un Chardonnay".

calamarettis crocantes con alioli de manzana y azafrán

INGREDIENTES

400 g de *calamarettis*
3 cdas de semillas de sésamo
20 ml de aceite de sésamo
• Jugo de 1 limón
• Fécula de maíz c/n

PROCEDIMIENTO

Limpie los *calamarettis*. Colóquelos en un bol junto con la los ingredientes de la marinada. Por último, añada la fécula de maíz hasta que la masa quede pegajosa. Fría en aceite caliente de manera rápida.

Alioli de manzana y azafrán

INGREDIENTES

1/4 cda de azafrán
1 cda de jugo de limón
1/2 manzana verde (con piel)
1 dientes de ajo
60 ml de aceite de oliva
125 de aceite neutro

PROCEDIMIENTO

Coloque dentro de un vaso de *mixer* el azafrán junto con el jugo de limón, el diente de ajo y la manzana verde. Licue agregando el aceite poco a poco hasta obtener una salsa lisa y homogénea.

Varios

1 cda de miel
50 ml de jugo de naranja
150 ml de aceite neutro
• Lechuga francesa c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los *calamarettis* acompañados de la salsa alioli y un poco de ensalada de hojas verdes, salseadas con miel, jugo de naranja y aceite neutro.
(Para 4)

supremas de pollo con queso brie y puré con choclo cremoso

Para las supremas

INGREDIENTES

30 g de tomates secos picados
4 supremas de pollo
1 cda de romero fresco picado
120 g de queso brie cortado en cuartos
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite c/n

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle el tomate con el romero. Realice un corte en el centro de cada suprema y forme un bolsillo interno. Mezcle la preparación de tomates con el queso brie y rellene las supremas. Ciérrelas con un palito de madera. Cocine en el horno con un poco de sal y pimienta sobre una placa levemente aceitada.

Para el puré con choclo cremoso

INGREDIENTES

1 k de papas
2 dientes de ajo
• Leche c/n
• Crema c/n
300 g de choclo cremoso
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva las papas. Realice un puré cuando aún éstas se encuentren calientes. Una con el resto de los ingredientes, sazone y caliente nuevamente en una cacerola antes de servir.

Para las cebollitas glaseadas con jarabe de arce

INGREDIENTES

400 g de cebollitas *baby*
4 cdas de manteca
4 cdas de azúcar
100 ml de jarabe de arce
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque las cebollitas en una cacerola con agua hasta la mitad, agregue la manteca, el azúcar y el jarabe de arce. Lleve a fuego medio y deje que el líquido se evapore por completo. Cocine hasta que las cebollitas tomen un color dorado claro; luego, retire del fuego.

Para la decoración

INGREDIENTES

4 dientes de ajo
1 atado de espinaca
50 ml de aceto balsámico
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva c/n
• Reducción de aceto balsámico c/n *

*Para la reducción de aceto: coloque 100 ml de aceto en una cacerolita al fuego y deje reducir hasta la mitad.

PROCEDIMIENTO

Con un poco de aceite de oliva, saltee muy rápidamente los dientes de ajo picados y las hojas de espinaca lavadas. Desglase con el aceto balsámico. Sazone con sal y pimienta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en el centro del plato un poco del puré de papas con choclo cremoso. Encima, coloque una suprema de pollo cortada al medio. Decore con las espinacas salteadas y con las cebollitas glaseadas. Salsee con el aceto balsámico reducido.
(Para 6)

"Éste es un plato sustancioso en el que se **destaca el relleno del pollo** y el acompañamiento **de las cebollas glaseadas** en jarabe de arce. La **combinación es riquísima**".

"Aquí se conjugan sabores y texturas. La masa crocante es súper liviana y convive perfecto con las uvas, los tomates y el jamón. Es una delicia".

crocante de queso de cabra con ensalada de tomates cherry, jamón crudo, escarola y pesto de rúcula

Para el crocante

INGREDIENTES

200 g de masa filo
50 g de queso rallado
4 cdas de perejil picado
• Manteca derretida c/n
• Páprika c/n

PROCEDIMIENTO

Corte la masa filo en cuadrados de 10 cm de lado. Pincele con manteca derretida cada hoja y espolvoree con el queso rallado, el perejil picado y la páprika. Una de a cinco hojas y disponga dentro de un molde de tarta individual previamente enmantecado. Reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

8 cebollas medianas
50 ml de aceite de oliva
2 cdas de tomillo
300 g de queso de cabra
80 ml de leche
80 ml de crema
3 huevos
• Nuez moscada c/n
• Azúcar c/n
• Sal y pimienta, a gusto

Para el relleno

PROCEDIMIENTO

Corte las cebollas en pluma. Cocínelas en una sartén con aceite de oliva. Cuando comiencen a tomar un color ligeramente dorado, espolvoree con azúcar y deje caramelizar unos instantes. Añada el tomillo. Salpimiente. Deje enfriar por completo. Una vez fría, distribuya la cebolla en la base de todos los crocantes, cubra con el queso de cabra. Mezcle los ingredientes restantes y vierta encima. Lleve a horno a 180° C por unos 20 minutos, aproximadamente.

Para la ensalada de tomates cherry

INGREDIENTES

200 g de tomates cherry
50 ml de aceite de oliva
100 g de uvas
• Aceite neutro, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los tomates cherry al medio, disponga sobre una placa y rocíe con aceite de oliva. Confite rápidamente en horno bajo por unos minutos. Pele y retire las semillas de las uvas y también córtelas al medio. Una vez que los tomates han quedado confitados, una a las uvas. Rocíe con un poco de aceite neutro.

Para el acompañamiento

INGREDIENTES

20 ml de aceite de oliva
1 cda de mostaza
4 cdas de vinagre de manzana
50 g de escarola fina
150 g de jamón crudo en fetas finas

PROCEDIMIENTO

Realice una vinagreta y mezcle con la escarola fina y el jamón.

Para el pesto de rúcula

INGREDIENTES

100 g de rúcula
1 diente de ajo
20 g de queso parmesano
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque la rúcula en un recipiente, junto con el ajo, el queso parmesano y cubra con aceite de oliva. *Mixee* bien. Sazone con sal y pimienta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva un crocante de masa filo en el centro de un plato. Encima, disponga la ensalada de tomates, una feta fina de jamón crudo y la escarola fina. Salsee con el pesto de rúcula.

(Para 6)

"Los bombones son un clásico para la hora del café. Una dosis justa de chocolate relleno de cerezas y kirsch, un plus dulce muy rico".

bombones bicolor de cobertura de chocolate semiamargo con cerezas al *kirsch*

Para las coquillas

INGREDIENTES

120 g de cobertura de chocolate semiamargo
2 g de colorante rojo en polvo liposoluble
2 g de colorante amarillo en polvo liposoluble
2 g de manteca de cacao

PROCEDIMIENTO

Temple la cobertura de chocolate semiamargo a 31° C para realizar las coquillas. Temple la manteca de cacao y disuelva, en forma separada, junto con los colorantes de cada color. Pinte los moldes de bombones con un poco de manteca de cacao amarilla, luego con manteca de cacao roja. Seguidamente, deje tomar un poco el chocolate y pincele con la cobertura de chocolate semiamargo. Reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

75 g de crema de leche
15 g de glucosa
100 g de cobertura de chocolate con leche
25 g de puré de cerezas maceradas
10 ml de *kirsch*

PROCEDIMIENTO

Hierva la crema de leche, agregue la glucosa y luego, el puré de cerezas maceradas. Enfríe a 31° C y agregue el *kirsch*. Temple la cobertura de chocolate con leche a 30° C y una con la preparación anterior.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Rellene hasta 3 mm del borde de las coquillas, tape con cobertura de chocolate semiamargo y enfríe. Reserve en el refrigerador hasta el momento de servir.

(Para 8 a 10 bombones)

AGRADECIMIENTOS

Lejano Oriente. Niceto Vega 5360. Tel.: 4779-0452. info@lejanoriente.com
Falabella. www.falabella.com.ar
Reina Batata. Gurruchaga 1785. Tel.: 4831-7572 www.reinabatata.com.ar
AC Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395. Olivos. Tel.: 4790-9633

tarteletas de ananá con crema de coco y mango con frutillas

"El gusto ácido del ananá contrasta con el dulce de la crema de coco. Es un final exquisito para una comida abundante".

Tarteletas de ananá

INGREDIENTES

75 g de manteca derretida
75 g de pulpa de ananá
50 g de harina
200 g de azúcar impalpable

PROCEDIMIENTO

Coloque en una licuadora la manteca derretida junto con la pulpa de ananá, la harina y el azúcar impalpable. Mezcle hasta obtener una preparación homogénea. Realice discos sobre una lámina siliconada. Lleve al horno a 170° C. Cocine hasta que tomen un color dorado y estén burbujeantes. Retire del horno, deje reposar por unos 10 segundos y dé forma con el revés de los moldecitos que se deseen utilizar.

Crema de coco

INGREDIENTES

250 g de queso crema
50 ml de leche de coco
100 g azúcar
• Ralladura de 2 limones

PREPARACIÓN

Una todos los ingredientes en un bol y bata hasta que el azúcar quede bien disuelto. Coloque en una manga con pico rizado y deje en la heladera hasta el momento de servir.

Para el acompañamiento

INGREDIENTES

2 mangos cortados en cuadrados pequeños
150 g de frutillas
• Azúcar c/n
• Hojas de menta c/n

PROCEDIMIENTO

Corte los mangos en cubos pequeños y las frutillas, en cuartos. Mezcle con un poco de azúcar y hojas de menta cortada finamente, en un bol, y deje macerar por unos minutos en la heladera.

Para la salsa de caramelo al coco

INGREDIENTES

100 g de azúcar
50 ml de licor de coco
• Agua hirviendo c/n

PROCEDIMIENTO

Realice un caramelo dorado oscuro con el azúcar. Vierta agua hirviendo para que se vuelva como un jarabe. Deje enfriar por completo y añada el licor de coco.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Rellene las tarteletas de ananá con la crema de coco. Decore la superficie con las frutas maceradas. Salsee con el caramelo al coco.
(Para 6)

Mendoza, destino gourmet

La cordillera de los Andes sirvió de telón de fondo para el último Masters of Food and Wine, el encuentro que, en su tercera edición, se consolidó como el evento gastronómico del año y demostró que, aun en plena crisis, la provincia tiene una gran oportunidad.

Por Verónica Ocvirk (enviada especial) – Fotos de Park Hyatt Mendoza

El Hyatt volvió a hacerlo. Aun con esta crisis galopante. Incluso, ante el sombrío panorama que hoy se cierne sobre los golpeados restaurantes del mundo, que cada día ven esfumarse una época de mesas llenas y reservas anticipadas. Contra todo eso, el hotel organizó por tercera vez consecutiva su **Masters of Food and Wine South America**, un evento que en febrero pasado tuvo lugar en Mendoza y convocó a 32 chefs de renombre internacional y también a varias bodegas, que además de poner para la ocasión sus mejores vinos, abrieron las puertas de sus primorosos restaurantes y salones entre viñedos.

Para los aficionados gourmets –en especial, los extranjeros, claro–, la ecuación no cierra nada mal: por la suma de 2.200 dólares más IVA, se alojan durante tres días en el Hyatt, y todos los mediodías y todas las noches los llevan a degustar platos extraordinarios y vinos de alta gama en medio de distintos escenarios y con las montañas azules como telón de fondo. Además, pueden jugar al golf, ver polo, tomar clases de cocina y asistir a degustaciones.

Pero más allá del *glamour*, quizás el mayor mérito de este encuentro sea que, aparte de ingresos, genera otro tipo de beneficios, como el valioso intercambio de conocimiento con el sector gastronómico local o la inmejorable oportunidad para la provincia de darse a conocer al mundo con la preciada etiqueta de "destino gourmet". De hecho, Carl Emberson, visionario ex director del Hyatt Mendoza, lo tuvo claro cuando hace dos años organizó la primera edición del Masters: si quería posicionar el hotel, lo primero que tenía que hacer era posicionar el destino.

Antonio Álvarez Campillo, actual director del establecimiento, tenía esta vez en sus manos la decisión de subir o bajar el evento de la agenda 2009. "Cuando se desató la crisis, recibí algunas llamadas de gente que preguntaba qué íbamos a hacer –reveló el catalán–, pero aposté por seguir adelante. Organizar algo como esto, lleva tiempo, y de hecho, teníamos chefs confirmados con meses de antelación. Pero más allá de eso, quisimos mirar al futuro con optimismo. Así que dije: "Si no perdemos dinero, lo hago".

No sólo no perdieron plata –unas sesenta personas pagaron completo el precio del paquete–, sino que los principales *sponsors* (American Airlines, Lan y MasterCard) estuvieron al pie del

De izq. a der.: el equipo completo de cocineros posa en la puerta del Hyatt. El irlandés Kevin Thornton practicando su *swing*. El partido de polo que incluyó uno de los paquetes, y una panorámica de la feria de vinos que tuvo lugar durante el cóctel de apertura.
Abajo: la clase demostración que dio la catalana Montse Estruch.

LEJOS DE CASA

Existe una pregunta que muchas veces se despierta sobre este tipo de eventos gastronómicos: ¿pueden los chefs lograr calidad fuera de sus propias cocinas y en banquetes multitudinarios?
"Hay ciertos cocineros que están hechos para participar de un evento así; otros, no", opina al respecto Francis Mallmann. "Debés tener mucha gimnasia de cocina para irte de tu restaurante, caer en otro país y realizar un evento como éste. Y eso es un tema de estrategia, no tiene que ver con que un cocinero sea bueno o malo. Es difícil organizarse en algo así: debés considerar otros tiempos y estar acostumbrado a hacerlo".
Para Montse Estruch "lo más bonito es llegar a un lugar y poder cocinar con lo que haya en la nevera, incluso sin receta. Por supuesto que hay cosas que hago en mi cocina que aquí no puedo hacer, pero siempre me adapto a las circunstancias".

"Frente a la crisis, el vino argentino tiene una oportunidad súper interesante", explicó el *sommelier* del Hyatt Buenos Aires, Marcelo Rebolé.

cañón para acompañar una hazaña que, además de rendimientos, logró algo que en tiempos de crisis resulta de lo más refrescante: una inyección de confianza.

What crisis?

"Frente a la crisis, el vino argentino tiene una oportunidad súper interesante", explicó el *sommelier* del Hyatt Buenos Aires, Marcelo Rebollé. "La gente no deja de beber vino, aunque sí va a elegir un vino más barato. Y en el rango de los 25 a los 50 dólares, el vino argentino tiene una calidad que no suele verse en el mundo".

"La estrategia es la oportunidad", señaló en la misma línea el director de Bodega y Viñedos de Catena Zapata, Alejandro Sejanovich. "Estamos muy bien posicionados en el mundo, y un consumidor clásico que antes, por un tema de estatus, elegía un vino francés, ahora puede inclinarse por nuestros productos, ya que siempre hemos ofrecido una gran relación calidad-precio".

"Lo que se viene ahora es empezar a pensar en vinos biodinámicos y orgánicos –continuó Rebollé–, no por nada *sommeliers* como Aldo Sohm y Andreas Larson, ambos presentes en este encuentro, marcaron que ése es el próximo paso".

Que te quiero verde

"La gente está pidiendo una comida más sana, que le permita seguir haciendo cosas luego de comer. Antes, nos juntábamos a almorzar desde las 12 del mediodía hasta las 6 de la tarde; hoy, el ritmo es más vertiginoso", advirtió Philippe Labbé, chef del restaurante francés La Chèvre

AGENDA COMPLETA

Ocho fueron las "bodegas fundadoras" que invitaron a los agradecidos participantes del Masters a disfrutar de la mejor cocina entre sus viñedos. Así, Fernando Trocca cocinó junto a Alfredo Heredia (Club Industrial Monterrey, México) en Flichman; mientras que Luis Acuña lo hizo en Terrazas de los Andes y Takashi Yagihashi (Okada & Noodles, Chicago) en Catena Zapata. Al día siguiente, Enrique Olivera (Pujol, México) deleitó a sus comensales en Séptima, Paul Kahan (Blackbird, Chicago), Claudia Flemming en Trapiche y Alex Atala en La Rural. Esa misma noche, Andrew Ormsby y Osvaldo Gross se lucieron en Familia Zuccardi, la preciosa bodega en la que también tuvo lugar el último almuerzo de agasajo a los chefs. Pero además de las bodegas, hubo también otros establecimientos involucrados en el evento: así, Carla Pernambuco cocinó en Villa Rosa, Jean Paul Bondoux en La Bourgogne, Francis Mallmann en 1884, Coque Ossio en Almacén del Sur y Gabriel Medici (Novecento New York) junto a Ernesto Ruiz (Park Hyatt Mendoza) en Cavas Wine Lodge.

Arr.: Mark Lorenz, del Hyatt Santiago, Jean Paul Bondoux, Luis Acuña y Fernando Trocca. Takashi Yagihashi en Terrazas. Der.: Antonio Álvarez Campillo junto a Francis Mallmann y Christophe Lovro, gte. gral. del Hyatt Buenos Aires. Ab.: Osvaldo Gross se ríe junto a Andrew Ormsby. Máximo López May, pinzas en mano.

CONDIMENTOS

Highlights. Muchísimos platos de gran calidad desfilaron por las mesas de este Masters, y entre los más celebrados estuvieron unos tomates que, con cinco técnicas diferentes, Philippe Labbé preparó para la cena de rarezas que, como preludio al evento en Mendoza, se organizó en Buenos Aires. En el cóctel de apertura, Andrew Ormsby (chef propietario del Tucker Restaurant, en Dallas) se lució con un taco de chivo; mientras que en la cena de gala que cerró el encuentro los platos más celebrados fueron el primero y el último: una *crème brûlée de foie gras* de Jean Francois Rouquette (chef ejecutivo del Pur'Grill del Hyatt París), y el delicado *strudel* de manzana de Montse Estruch. Recibieron, además, los mejores comentarios del público, los almuerzos y cenas que en distintos restaurantes mendocinos prepararon Francis Mallman (1884, Mendoza), Coque Ossio (La Bonbonniere, Lima), Carla Pernambuco (Carlota, São Paulo), Claudia Fleming (The North Fork Table & Inn, New York) y Fernando Trocca (Gaucho, Londres).

Pobre, pero el favorito. Sin sofisticaciones y con un fuerte acento en el sabor, el legendario Luis Acuña (El pobre Luis, Buenos Aires) fue logrando en los sucesivos Masters el notable mérito de convertirse en el favorito entre los chefs. Así, en su stand del cóctel de apertura (donde el cocinero sirvió unos deliciosos sándwiches de cordero asado) se vio un permanente desfile de satisfechas chaquetas blancas. Además, durante la presentación de los cocineros –un show que incluyó fuegos artificiales y hasta efectos de humo–, Acuña fue, por lejos, el más aplaudido por sus colegas.

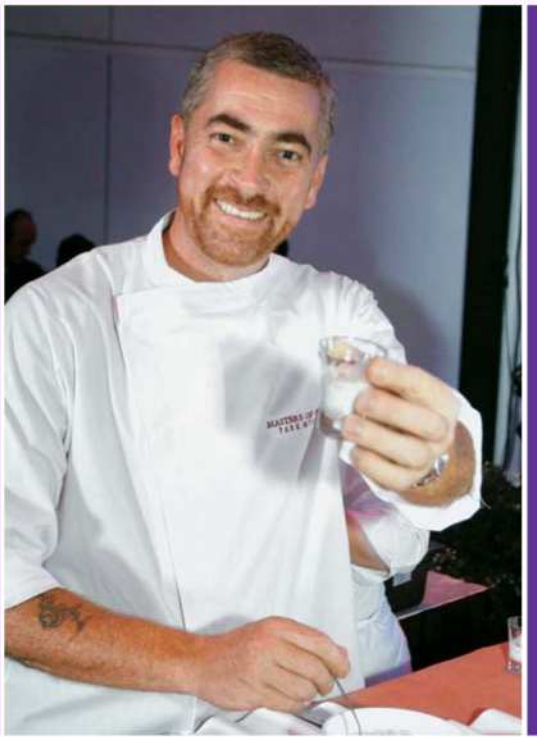
Papá corazón. Se llama Benjamin Ford (en la foto) y es chef ejecutivo y dueño del restaurant Ford's Filling Station, en California, aunque muy a su pesar, el cocinero es más conocido por ser... el hijo de Harrison. Según parece, Benjamin, también participante de este Masters, se molestaba bastante cada vez que alguien le hacía alguna referencia al astro de *Indiana Jones*, pero lo cierto es que resultaba imposible verlo sin detenerse a observar el asombroso parecido con su padre.

Para la prestigiosa chef catalana Montse Estruch, la cocina que viene incluye platos simples, hechos con buenos productos y sin tanta sofisticación.

d'Or, que, sin embargo, en uno de sus platos, incluyó, a la vez: lomo, trufas, parmesano y jamón ibérico, una reunión que además de explosiva podría resultar, para estos tiempos, un tanto pretenciosa. El mismo efecto tuvieron, también, platos como el caviar y la "hoja de oro" que el irlandés Kevin Thornton colocó junto a unas vieiras con chauchas. Según la chef catalana Montse Estruch, la cocina que viene incluye platos simples, hechos con buenos productos y sin tanta sofisticación. "Sino, la gente no lo va a poder pagar y entonces el lujo no nos va a servir de nada", señaló la dueña del restaurante El Cingle, para quien, frente a la crisis, "lo importante es resistir, buscar alternativas y bajar los precios".

En todo caso, un grupo importante de chefs del mundo está empezando a pensar en otras cuestiones: en cuidar al personal (ya que si la rotación es demasiado alta, la calidad se resiente); mantener los buenos productos (apostando también a los pequeños y pujantes productores); servir una comida más saludable y no seguir subiendo los precios, intentando así que se pueda dar de comer a más y no a menos personas. A esto, se suma el interés por el cuidado del planeta a través del ahorro de energía, la separación de residuos y el uso de ingredientes cuya producción y transporte no cause daño al medioambiente.

Se trata, más allá de estrellas Michelin y *rankings*, de incluir en el debate conceptos que ni la "biblia roja" ni las renombradas listas suelen tener en cuenta a la hora de evaluar un restaurante. También, de apostar a una ética que debiera poder regir el ejercicio de la buena vida, que cada vez más tiene que ver con cuidar los recursos, compartir y vivir más sencillo. Mendoza, por lo pronto, parece lista para el desafío de dejar a un lado las mezquindades y construir un modelo de desarrollo más justo para todos.



Alex Atala

El chef propietario de D.O.M. (São Paulo) y estrella máxima de la cocina brasileña brilló en el Masters of Food and Wine y aprovechó la oportunidad para difundir su visión acerca de la necesidad de una gastronomía con más conciencia.

Por Verónica Ocvirk - Fotos de Park Hyatt Mendoza

VO: ¿Qué opinión le merece este evento?

AA: Increíble. Creo que son encuentros que tenemos que seguir haciendo y que nos sirven sobre todo a los brasileños, que a veces por hablar otro idioma tenemos poca comunicación con el resto del continente. Además, creo mucho en Sudamérica como destino por sus productos, sus vinos y sus escenarios.

VO: ¿Por qué la cocina brasileña tiene tan poca llegada a la Argentina?

AA: Es lo que te decía del idioma: sufrimos un bloqueo en cuanto a la comunicación. Hay mucho que la Argentina y Brasil pueden compartir culturalmente. A veces, parece que la Argentina no conoce bien a Brasil, y viceversa. Seguro todos saben qué es la *feijoada*, pero no es lo único.

VO: En su caso, que le da tanto protagonismo a productos de su país, ¿cómo se maneja en un evento como éste?

AA: Traigo casi todo. De hecho, el problema más grande que tenemos con la gastronomía brasileña es ése: está muy basada en productos que no viajan. Además, la cocina que yo hago incluye muchos productos salvajes, en muchos casos olvidados. Hay que ir a probarla a Brasil.

VO: ¿Cómo fue ese viaje al Amazonas con Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak?

AA: Resultó sensacional, porque además de ser grandes maestros son muy divertidos, se pelean como niños y hacen bromas todo el tiempo. Verlos en los mercados y en la selva me hacía una ilusión increíble.

Hoy somos más de seis billones de personas en el mundo, y no producimos comida suficiente para todos. Deberíamos distribuir mejor los insumos.

VO: ¿Cómo plantea la situación frente a la crisis económica?

AA: En la alta cocina se trabaja con productos caros, creo que se trata de hacer lo mejor por una receta o un ingrediente.

VO: ¿Le parece que la cocina está orientándose más al cuidado del medioambiente?

AA: Creo mucho en la gastronomía como una herramienta de conservación de los biomas de Brasil, porque la verdad es que hasta hoy sigue existiendo el concepto de que la selva tiene más valor tumbada que en pie, y esto está destruyendo el amazonas.

VO: ¿Se está apuntando también a hacer porciones más chicas?

AA: Sí, a veces la gente confunde comer mucho con comer bien. Comer bien es estar bien. Es mejor servir raciones menores, con más diversidad. También creo que se exagera en el consumo de carne, y la verdad es que la ganadería es muy agresiva para el medioambiente. Está bien comer un poco de carne, pero no demasiada. Y otra cosa clave es aprovechar mejor la res. Hoy somos más de seis billones de personas en el mundo, y no producimos comida suficiente para todos. Deberíamos, al menos, aprovechar mejor los insumos que ya tenemos.

VO: ¿Cómo ve a Mendoza gastronómicamente hablando?

AA: Para empezar, me encantaron las empanadas. Es un buen plato y sencillo, además, se pueden hacer empanadas de prácticamente todo. Luego, me parece sensacional que se pueda comer desde una buena pizza hasta alta cocina en lo de Jean Paul Bondoux o Francis Mallmann. Mendoza tiene el ambiente de una ciudad tranquila, pero con todos los servicios de una metrópolis, además uno sale 20 minutos y se encuentra con un entorno increíble. Eso es un premio.

vino y alta cocina

Mendoza ofrece grandes atractivos turísticos: deportes, naturaleza y por supuesto, caldos prestigiosos y platos gourmet. Para disfrutar todo el año.

AL CORAZÓN DE LAS BODEGAS

Es imposible hablar de Mendoza sin mencionar los vinos y las bodegas: López, Valentín Bianchi, San Telmo, Escorihuela, Cavas de Weinert, J&F Lurton, Trapiche, Flichman, La Rural, Norton, Félix Lavaque, Lagarde, Navarro Correas, Nieto Senetiner, Goyenechea, Chandon, entre las más importantes. La mayoría ofrece tours, degustaciones y diferentes atractivos para los visitantes. Algunas poseen excelentes restaurantes, como Terruño del Club Tapiz; la Casa del Visitante, de Familia Zuccardi; La Bourgogne (de Jean Paul Bondoux) en la Posada de Carlos Pulenta; la Casa Terrazas de la bodega Terrazas de los Andes. Vale destacar al restaurante 1884, de Francis Mallmann, el primero en inaugurar un restaurante con estas características, en Escorihuela Gascón.

CÓMO LLEGAR

Desde Buenos Aires LAN vuela con hasta cuatro frecuencias diarias a Mendoza. Tarifas en económica desde $ 655 (final). Ahorre tiempo: antes de ir al aeropuerto realice su check in desde su casa u oficina. En LAN.com puede elegir su asiento y presentarse directamente en la sala de embarque.

DATOS ÚTILES

LAN: Tel.: 0810-9999-526. Web: www.lan.com.
Casa de Mendoza en Buenos Aires: Callao 445, Capital. Tel.: (011) 4371-7301/ 0835.
Subsecretaría de Turismo en Mendoza: San Martín 1143. Tel.: 4202800/357/458. Web: www.casa.mendoza.gov.ar
Hoteles: desde $ 90 hasta $ 800, los 5 estrellas. De $ 35 a $ 60 por persona, los hostels.
Excursiones: city tour por la ciudad desde $ 30; recorrido por bodegas, desde $ 35; esquí por alta montaña, desde $ 85; recorrido por el cañon del Atuel, desde $ 105.

ACTIVIDADES RECREATIVAS

Centros de esquí: aquí se encuentran pistas de gran prestigio internacional, como Valles del Plata, en el departamento de Luján de Cuyo, con 4.740 metros de superficie esquiable. También está Los Penitentes, al noroeste de Mendoza, en Las Heras, donde se puede practicar esquí, snowboard, trineo y snowcat. Las Leñas es el sitio más renombrado, a 440 km de la capital, con un complejo que consta de doce pistas y treinta y dos combinaciones. Posee la mayor extensión de descenso ininterrumpido en el país, a 7.050 metros. Por último, Los Puquios, que se destaca por su excelente calidad excelente de nieve
Alpinismo: el cerro Aconcagua, con 6.959 metros de altura, es el escenario preferido por los andinistas de todo el mundo. La asunción se puede hacer desde el Parque Provincial Aconcagua, a 180 km de Mendoza. Para los que no se animan al alpinismo, lo ideal es recorrer el parque y fotografiar el reflejo del cerro que se forma en la Laguna de Horcones. La adquisición de permisos de ingreso para ascensión y trekking se tramita personalmente en la Subsecretaría de Turismo.
Rafting: se desciende el río Mendoza en balsas neumáticas junto a un experto. No es necesario tener experiencia, sólo hay que saber nadar.
Cabalgatas y trekking: paseos acompañados por un guía. Para los aventureros, se reservan los paisajes inhóspitos y agrestes.

de la red al plato

En Pascua, los mariscos son los protagonistas del menú. Aquí, trucos y consejos para limpiarlos y cocinarlos con objeto de disfrutar todo su sabor.

Fotos de Fernando Gómez Carbajal

Cuando se trata de mariscos, la limpieza y las técnicas de conservación y cocción se vuelven fundamentales. Son productos frágiles que se descomponen rápido, por eso es fundamental repasar todos los tips para disfrutarlos sin inconvenientes.

Mejillones

Los moluscos deben elegirse cerrados y enteros, es decir, que las conchas no presenten roturas ni grietas. Su aroma tiene que ser de tono marino y fresco. Un dato que revela si está en buen estado, es agitarlo. Si percibe que el animal se ha desprendido de su concha, resulta probable que esté muerto. Deshéchelo de inmediato. En cambio, si el mejillón se halla ligeramente abierto, pero al ejercer cierta presión se cierra suavemente, no es necesario tirarlo. Sí aquéllos a los que haya que presionar con mayor fuerza.

Los moluscos deben elegirse cerrados y enteros, es decir, que **las conchas no presenten roturas** ni grietas. Su aroma tiene que ser **marino y fresco. Si al cocinarlos** no se abren, deshéchelos.

Bien limpios

Una vez seleccionados los mariscos que cocinará, lávelos directamente bajo el agua de la canilla, para deshacerse de los restos de arena. Puede ayudarse con un cepillo para mayor comodidad. Luego, desprenda los filamentos o barbas que puedan tener, con los dedos, con el canto de un cuchillo o con un cepillo de cerdas duras. Enjuague una vez más.

Hasta el momento de cocción, déjelos reposar en agua con sal en la heladera. Tenga en cuenta que no se recomienda reservarlos en agua dulce.

Para disfrutar

Cocínelos en su caparazón, hervidos o al vapor, la parrilla, horneados o gratinados. Si después de su cocción el caparazón no se abre, es otro signo de que no está en buen estado. No lo consuma.

Sin su caparazón, puede saltearlos brevemente para que no se sobrecocinen y pierdan sus nutrientes esenciales.

Camarones

Amor a primera vista

Aroma del mar y carne firme son características claras que hay que observar a la hora de elegir camarones. Por el contrario, si están viscosos o con manchas, o tienen un aroma similar al cloro, no se recomienda que compre este producto.

Limpieza total

Con cautela, retire la cabeza y el caparazón del camarón. Luego, con el cuchillo pequeño, realice una incisión a lo largo del lomo del crustáceo, para retirar el intestino. Recién entonces está listo para ser consumido.

Para disfrutar

Al igual que los mejillones, los camarones permiten cocinarse de distintas formas: hervidos, al vapor, fritos, horneados. También se cocinan rápido, así que hay que estar atento para que no se pasen.

Los camarones pueden cocinarse **fritos, al vapor,** horneados **o hervidos,** o empleando **técnicas mixtas.**

Elija pulpos de carne firme y húmeda, y de aroma fresco. Recuerde que **una vez hervido pierde alrededor** de un 40% de su peso.

Pulpo

¿Cómo elegirlo?

Déjese cautivar sólo por aquéllos de aroma fresco, ojos claros, carne firme y húmeda; ante esos candidatos, no lo dude.

Limpieza profunda

Lave a profundidad el pulpo y deje escurrir. Debajo de la cabeza y entre los ocho tentáculos, se halla el cartílago denominado "pico". Con un cuchillo, haga una incisión ligera en dicha área y extraiga este órgano con los dedos. Realice otro corte transversal en la zona baja de la cabeza y retire la parte de los ojos. Por último, limpie el interior de la cabeza del pulpo, donde se encuentran la bolsa de la tinta y otras vísceras. Luego, lave una vez más y refrigere hasta el momento de la cocción.

Mil y una formas

Para limpiar el pulpo, quite la bolsa de tinta y el pico que tiene entre los tentáculos. Vacíe la cabeza. Golpéelo con una martillo y lávelo en abundante agua. En una olla alta, con agua hirviendo (a la que puede agregar verduras, sal, pimienta) introduzca y saque el pulpo rápidamente, con la ayuda de un tenedor grande, tres veces, sólo para blanquearlo y para que sus tentáculos no se enrosquen tanto. Vuelva a colocarlo dentro del agua hirviendo y continúe la cocción hasta que esté tierno. El tiempo depende del peso y la calidad del pulpo. Finalmente, no olvide que el pulpo, una vez hervido, pierde un 40% de su peso. Luego, la imaginación es el límite. Se puede comer frío o caliente, frito, al horno o salteado.

ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ

CAFÉ

DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE

PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar *info@estcafe.com.ar*
0810-888-2233 (CAFE)

Detalles y pequeñas ventanas de la impresionante Kasbah de Ouarzazate

Marruecos, el camino de las especias

Calles como laberintos, los aromas que hipnotizan, los mercados caóticos, los encantadores de serpientes y los oasis, la ruta al desierto y una ciudad que no se agota nunca.

Por Sofía Kliche
Fotos de Sofía Kliche y Alejandro Labrador
gentileza *elgourmet.com* Uruguay

Marruecos es Marrakech, el Mediterráneo, el islam y el desierto. Pero también los miles de sabores en cada plato, los camellos a lo lejos como puntos que se mezclan con la arena, sus pueblos de arcilla y tierra a lo largo del camino, las mezquitas que guardan años de tradición y cultura y, por supuesto, su gente. Es, por sobre todas las cosas, un sinfín de ciudades enredadas y saturadas de mercados, y también, el desierto profundo con el viento espeso, el sol en lo alto y las tribus que lo habitan. Posiblemente, no llegue a conocerse Marruecos. Sus misterios son tantos, que cualquier intento por comprender este país resulta vano. Su influencia europea es notoria, pero no deja de ser un lugar musulmán arraigado a tradiciones milenarias que lo vuelven enigmático frente a la mirada del turista occidental.

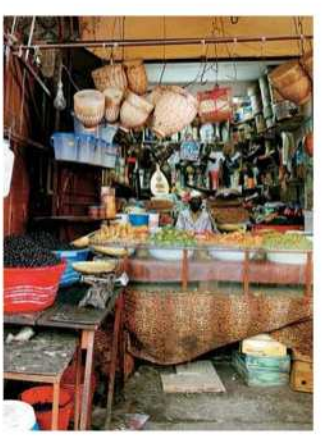
Ciudad encantada

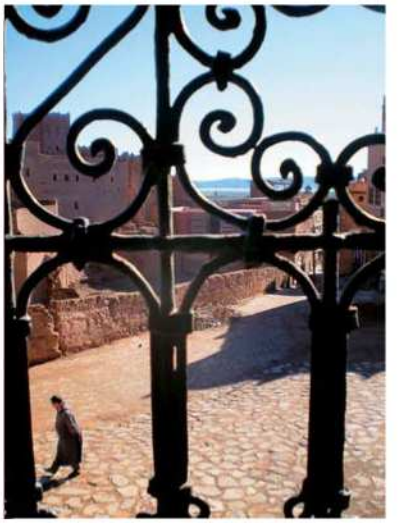
Fez merece su tiempo. La llegada a la ciudad desde Tánger, al norte del país, lleva unas siete horas en micro y se convierte en un descubrimiento pausado de lo que es Marruecos. Aquí ya no todos hablan francés y español, además de árabe, y los pueblos parecen congelados en el tiempo. La ciudad es mágica: guarda más de doce siglos de historia en la que se destaca una sucesión de monarquías que la enriquecieron y comunidades como los judíos, los árabes, los andaluces, los bereberes, que siempre la habitaron, convirtiéndola en la capital cultural del país. En contraste con su desarrollo moderno, en Fez se vive sobre todo a través de sus pequeños y cientos de artesanos, lo que a los ojos occidentales la envuelve de

un clima medieval irresistible.

La Ville Nouvelle es la zona moderna, construida bajo el protectorado francés, con sus hoteles y restaurantes al mejor estilo occidental –si bien es casi imposible encontrar a una mujer marroquí en un bar porque sólo los hombres los frecuentan–. Pero es al este de Fez, en su Medina antigua, en donde se ve condensada la historia, la tradición, la religión y la belleza; Fes el Jedid –con su palacio real y el barrio judío–, edificada en el siglo XIII, y Fes el Bali, aún más antigua y construida entre murallas, conforman el corazón de la ciudad. Entrar en la Medina, declarada Patrimonio de la Humanidad, por una de sus catorce puertas, es como viajar diez siglos hacia atrás. Como en cada barrio dentro de las Medinas de Marruecos, Fes el Bali tiene sus cinco pilares fundamentales: la mezquita, los baños turcos, el horno comunal para que las mujeres lleven el pan casero a calentar, el *soco* (mercado) y la canilla con agua. Antes de cruzar el umbral de alguna de las puertas, varios guías –oficiales y particulares– se acercan para ofrecer su compañía en el recorrido, casi siempre a cambio de una suma de dinero negociable. No hay mejor forma de conocer la Medina que dejándose llevar, entrar, preguntar, mirar hasta el cansancio las tiendas de artesanías, los hornos de pan y las farmacias de hierbas escondidas y atendidas por algún sabio. Las imágenes invaden enseguida al visitante: calles laberínticas y con escasa luz, el ajetreo constante de las peatonales en donde se instalan los mercados, la mezcla de música con plegarias, ofertas a viva voz, motores, pisadas de burro, risas y palanganas con agua, se funden para transformarse en el sonido específico de un país. Las radios encendidas en alguna esquina, la tenacidad de los comerciantes empeñados en que el comprador regatee el precio, los burros cargados con té, hojas y frutos, el aire con olor a *harsha* (pan casero) y *tajine*, el idioma como una encrucijada y los atuendos de los habitantes, con sus velos, capuchas y trajes hasta el piso, el sabor de cada plato acompañado con su té verde a la menta,

Frutos secos que se venden por kilo en la plaza Jemaa el Fna de Marrakech.
Especias para acompañar los *omelettes* de huevo y tomate.
Por las calles y los mercados de la Medina de Fez.
Almacén de alimentos, instrumentos, bebidas y frutos.
En la Medina de Fez, vendedores de *harsha* (pan marroquí).
Detalles de la impresionante Kasbah de Ouarzazate.
Los hoteles para turistas están al costado de todos los caminos.
Vista desde una de las pequeñas ventanas de la Kasbah de Ouarzazate.





Los misterios de Marruecos son tantos, que cualquier intento por comprender **este país resulta vano. Su influencia** europea es notoria, pero no deja de **ser un lugar musulmán tradicional.**

bien dulce; todo es Marruecos.

Cinco veces al día, desde cualquier lugar de la ciudad, se escucha el llamado a la plegaria desde encendidos altavoces. Y aunque el bullicio constante no se detiene, cientos de fieles se arrodillan para recitar el Corán en dirección a la Meca, ya sea en las calles, en un estrecho pasillo o desde lo alto de una colina. Al compás de este canto monocorde, cae la tarde, y las puertas de la Medina van cerrándose, pero adentro sigue el tumulto, que parece no tener fin.

Viaje al centro del mundo

Marruecos esconde algo especial en su ruta al desierto, con pueblos hechos de arcilla, paisajes que mezclan montañas, vegetación espesa, ríos y extensos oasis. Todo en una sola imagen.

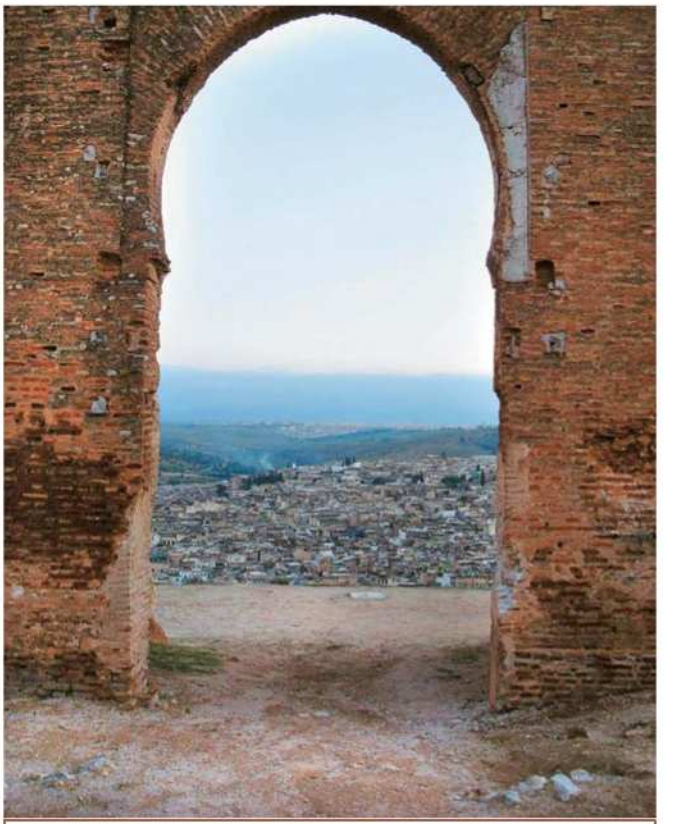
Una opción es partir desde Fez en auto, lo que además permite visitar decenas de pueblos en el camino al Sahara. Driss, el guía, estaba encantado de mostrarnos su tierra. El auto, un viejo Mercedes negro con vidrios oscuros para soportar mejor el sol, recorrió un largo trecho de carreteras, y a cada kilómetro, Marruecos iba dejándose ver un poco mejor. "Parar en algún almacén para comprar bidones de agua es indispensable antes de comenzar la ruta al desierto", dice Driss. Las primeras horas se atraviesan los pueblos de la cordillera del Atlas Medio: Imouzar, Ifran, Timahdite. En cada uno, resulta un placer sentarse en un café a desayunar con jugo de naranjas, pan y mermeladas caseras. Para el almuerzo, qué mejor que un *tajine* bien caliente, aromatizado con el ingrediente por excelencia de Marruecos: las 45 especias. Este plato se sirve en un recipiente hecho de barro y con tapa cónica, en el que los alimentos se cocinan en su propio vapor. Cuando el plato llega a la mesa, el aroma de los vegetales y las carnes es intenso. Se preparan de carnes o pollo, con papas, zanahorias, cebollas, tomates, perejil y los toques especiales de cada lugar.

A media tarde, y una vez atravesado Timahdite, un pueblo especializado en tapices, el terreno comienza a ser más arenoso, y los picos nevados de las montañas, a lo lejos, contrastan con el color ocre de la tierra. El desierto se asoma. Los grandes oasis comienzan a aparecer, difíciles de delimitar, con sus palmeras, lagos y piedras. A lo largo del recorrido, se ven decenas de *Kasbah*, así como las Medinas, construcciones con sólo una entrada y una salida, con su mezquita y mercados.

El sol rajante ya empieza a caer cuando llegamos a Rissani, atravesando Errachidia y Erfoud, a pocos kilómetros de la frontera con Argelia. Los burros con sus cargamentos de té, palmeras secas para encender el fuego, dátiles y menta, bordean la ruta. En Rissani, nos ofrecen el, quizá, séptimo té del día, bien dulce y caliente, en una casa de artesanías, tapices y teteras, mientras Driss fuma su *shisha* (la pipa de agua que forma parte de la cultura local).

Ya en la oscuridad, salimos para el pequeño hotel ubicado, literalmente, en medio de la nada. Luego de descansar unos minutos en los almohadones coloridos de la sala principal, repleta de instrumentos y alfombras, tomamos los camellos que nos conducirían al campamento bereber en el Sahara. Este pueblo nómade habita el norte de África, sobre todo, en Marruecos y en Argelia. Diferentes tribus e idiomas integran esta etnia, esparcidas un poco por todo el Magreb. Sus prácticas culturales varían de una tribu a otra, pero entre varias cosas, comparten la religión musulmana. Si bien cada vez son más aquéllos que deciden asentarse y subsistir por medio del comercio y la agricultura, todavía hay muchos que viven yendo de un lado a otro, practicando el trueque.

El trayecto duró una hora a paso lento de camello, bajo el mando de dos bereberes que seguían las estrellas para encontrar el camino. Eran las 11 de la noche. Sólo se sentía el viento algo espeso y las patas de los animales golpeando la arena. Así, en caravana y en silencio, llegamos al campamento, un conjunto de seis carpas hechas con telas pesadas y frazadas de piel de camello. La cena fue memorable: ensalada marroquí: pescado, pepino y tomate, acompañada de pan casero. Luego, *tajine* cocido sobre carbón. Esta vez, de pollo con aceitunas,



Imperdible

Para apreciar una de las vistas más impactantes de Fez, hay que atravesar por completo su Medina, salir por una de sus puertas traseras (exactamente por Bab-Guissa) y subir la colina. Desde allí, la ciudad muestra todo su esplendor y se comprende un poco más el entrevero de calles y muros. Una de las mejores horas es el atardecer, justo para escuchar desde allí el llamado a la plegaria y ver a más de un fiel rezar en paz desde lo alto.

De camino a Marrakech, las gargantas del Todra, impactantes formaciones rocosas ideales para escaladores.
La plaza Jemaa el Fna y los vendedores que se instalan a toda hora.
Los encantadores de serpientes en la misma plaza, atracción turística por excelencia.
Las pipas de agua forman parte de la cultura local, sin bar que no la ofrezca ni marroquí que se resista al sabor del tabaco de gustos frutales.
Por las calles y los mercados de la Medina de Fez.

verduras, ajo y especias. Para el postre: melón y naranjas. Y otro té más –los nómades toman mucho té, para soportar el calor sin deshidratarse, así como leche de camello–. Nos llega el sonido de algún tambor africano que alguien toca a lo lejos, mientras Driss sigue contando historias.

A la mañana siguiente, con la sensación de haber dormido varios siglos y con un té caliente, emprendemos el camino de regreso.

Cinco veces al día se escucha el llamado a la plegaria desde **encendidos altavoces. Cientos de fieles** se arrodillan en cualquier lugar para **recitar el Corán en dirección a la Meca.**

La plaza fuera del tiempo

Volvemos a Marrakech por la serpenteante ruta del Alto Atlas, lo que significa una delicia para la vista, por sus paisajes y colores increíbles. En Tingdad, almorzamos pizza sahariana tradicional, hecha al horno de pan, con carne, especias, huevo y cebolla. Luego, visitamos las gargantas del Todra, impactantes formaciones rocosas ideales para escaladores. Tras una noche reparadora, emprendimos camino a Ouarzazate, más al Sur, ciudad que en otros tiempos fue un punto comercial fuerte y que hoy se convirtió en un interesante centro administrativo, con uno de los estudios cinematográficos más importantes del mundo. Su Kasbah, hecha de tierra en el siglo XVII sobre una colina de la ciudad, merece una visita. Una tarde más en el Mercedes negro y llegamos a Marrakech. La plaza Jemaa el Fna fue declarada por la Unesco Patrimonio Oral de la Humanidad. A pocos pasos de la mezquita Kutubia, es el centro indiscutido de la ciudad, rodeada de cafés, restaurantes, tiendas y más socos. Pero lo que la hace especial no es esto, sino la cantidad de comerciantes y artesanos que se instalan cada día en la plaza; encantadores de serpientes, dentistas, narradores, magos y vendedores. Cada cual se dedica a lo suyo y se dirige a quien quiera escuchar, y así la plaza se transforma en un barullo en el que se mezcla lo que se escucha, se grita o se murmura, los olores, los miles de idiomas, en un sólo lugar. Todo Marruecos, en sus tonos henna, índigo y azafrán, explota de vida en esta plaza, en un segundo y para siempre.

guía de **vinos**

En esta edición, el *sommelier* pone su ojo en las nuevas propuestas. Cepas poco conocidas, vinos con buena relación calidad precio y las últimas tendencias.

Por Maco Lucioni

Vinos para **todos los días**

Quara Tannat 2007

Bodega Finca Quara

Cafayate, Salta. $ 15

El Tannat de Finca Quara es un vino que siempre se destacó por reflejar de manera fiel las cualidades del *terroir* cafayatense y por su buena relación precio-calidad. Es de color rojo violáceo profundo, de aromas algo cerrados al principio, pero que luego se expresan por el lado frutado con un leve toque de madera. En su paso por la boca, es de buena estructura y presenta interesante concentración tánica, algo bastante poco usual en vinos de este rango de precio. Una excelente opción para la mesa diaria.

Estiba I Malbec 2007

Bodegas Esmeralda

Luján de Cuyo y Tupungato, Mendoza. $ 16

Esta línea de Bodegas Esmeralda fue concebida con la idea de ofrecer productos sensatos a precios más que razonables, lo cual les aseguró un éxito comercial inmediato, por la sencilla razón de que sus vinos gustan a la gente.
El Malbec presenta taninos redondos y dulces, buena expresión frutal y una boca amable. Se suma lo aportado por un corto descanso en roble americano, que le otorga algo de estructura y complejidad.

Vinos para **paladares inquietos**

Sur de los Andes Bonarda Reserva 2005

Bodega Sur de los Andes

Agrelo y Santa Rosa, Mendoza. $ 45

Desde que Guillermo Banfi la creó en 2005, esta bodega está dando de qué hablar por la calidad de sus vinos, los cuales están a cargo del joven enólogo Pablo Durigutti. El Bonarda de la línea reserva es un buen exponente de esta variedad, aún poco explotada en el país y que suele pasar inadvertida ante tanto Malbec. El aquí referido es de buena aromática, con una gran carga frutal en la que se destacan los frutos rojos maduros en combinación con leves notas a vainilla, de cuerpo medio, taninos marcados, pero amables, y un final frutado muy placentero.

Afincado Tardío 2004

Bodega Terrazas de los Andes

San Carlos, Mendoza. $ 90 (botella de 375 cc.)

Este vino de cosecha tardía tiene dos particularidades que lo distinguen: la primera es ser una verdadera rareza enológica, ya que el mismo se elabora con Petit Manseng, una variedad traída especialmente de Francia para su elaboración y que no existía en el país; y la segunda es que se trata probablemente del mejor vino dulce argentino. Esto se debe a su compleja aromática de frutas tropicales maduras y flores, un muy buen volumen de boca, y un marcado dulzor y elevada acidez que le da frescura.

Vinos para **ocasiones especiales**

Kaiken Malbec 2007

Bodega Kaiken

Agrelo y Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza. $ 39

Tal como promueve su etiqueta donde se puede leer "The best from both side of the Andes", Aurelio Montes, un chileno vinculado al vino desde hace ya muchos años, elabora también en Mendoza productos de calidad excepcional. Esto se puede corroborar claramente en este Malbec de relación calidad precio inigualable. De aromas complejos que conjugan fruta y especias en armonioso balance con la madera, y un paso por boca muy agradable, en donde se percibe una buena estructura impartida por taninos maduros y una buena persistencia.

Mariflor Pinot Noir 2007

Bodega Monteviejo

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza. $ 103

Cada vez más enólogos se animan a probar suerte con esta difícil variedad tinta, incluso Michell Rolland, el enólogo asesor de sangre bordelesa en donde esta variedad es casi mala palabra. Y mal no le fue, tal como queda evidenciado en las cualidades de la segunda cosecha de este vino. Buena concentración de color, una aromática intensa donde se puede percibir claramente un paso por madera de buena calidad, son las primeras impresiones. En la boca, en cambio, se destaca por su elegancia, buen volumen y taninos aún algo jóvenes. Gran potencial.

Vinos **de guarda**

Ave Gran Reserva 2006

Bodega Proyecto Más

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza. $ 85

Recientemente presentado al mercado interno, este es, por ahora, el vino *top* de este emprendimiento vitivinícola iniciado por dos italianos inquietos por explorar las bondades del *terroir* mendocino y para lo cual cuentan con la asesoría de Alberto Antonini. Se trata de un Malbec 100% de la zona de Perdriel, añejado durante 18 meses en barricas de roble francés. Es de color rojo violáceo intenso, muy buena aromática de frutas, en perfecta combinación con la madera. En la boca es redondo, de gran volumen y buena persistencia que le brindan gran potencial de guarda. Excelente opción por precio.

Flechas de los Andes Gran Corte 2006

Bodega Flechas de los Andes

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza. $ 145

Al igual que los grandes *chateaux* de Bordeaux, el *portfolio* de Flechas de los Andes se compone tan solo de dos vinos. Un Malbec y este *blend* en el cual se conjugan Malbec, Syrah y Merlot con predominancia del primero. Es un vino de gran intensidad aromática, buena expresión frutal y una elegancia para destacar, que se repite en la boca junto con una estructura tánica nada agresiva, pero con las cualidades para poder guardarlo por varios años.

torrontés para todos

Durante años, esta cepa fue descartada por considerarse barata y poco elegante. Desde hace un tiempo, muchas son las bodegas que apuestan a ella. Tanto, que ya es la opción de vino blanco que acompaña al Malbec en la conquista de los mercados externos.

Por Maco Lucioni – fotos de Bodega Terrazas de los Andes, Bodegas Sur de los Andes, Bodega Luigi Bosca, Bodegas Catena, Proyecto Mas y Colomé.

Desde el comienzo del auge de los vinos varietales en la Argentina, a partir de la reconversión vitivinícola que tuvo lugar en los años noventa, varios fueron los nombres de las uvas que comenzaron a aparecer en las etiquetas de los vinos, incluso de algunas que ni siquiera sabíamos que existían. Entre los tintos, sin dudas, el Malbec resultó ser el que irrumpió con más fuerza, mientras que otras, como el Syrah, el Tempranillo, la Bonarda o el Pinot Noir, sólo por mencionar unas cuantas, consolidaron su nombre y se hicieron familiares para el público masivo. En materia de vinos blancos, ocurrió algo similar, aunque en un mercado algo más contraído debido a que el consumidor local, desde hace ya un tiempo, prefiere los tintos. Así comenzaron a aparecer vinos elaborados a partir de Sauvignon Blanc, tempranamente el Tocai Friulano se mostró de manera tímida, el Viognier tuvo su momento de gloria, el Semillón también asomó, dejando ver toda su personalidad, y el Pinot Gris, favorecido por la demanda externa, sumó diversidad a la categoría. Pero, seguramente, la variedad que hoy goza de un valor hasta hace algunos años impensado, es el Torrontés, que claramente no es una desconocida para el público en general, ya que desde siempre se utilizó en la elaboración de vinos blancos comunes de corte. En las provincias de Salta y La Rioja, se la viene vinificando como varietal desde hace años, y se asociaba con vinos simples, masivos, de carácter dulzón y un final de boca definitivamente amargo. Sin embargo, los Torrontés que ahora están disponibles en el mercado, poco y nada tienen de estas características que le hicieron fama de vino barato y poco elegante. Desde hace ya un tiempo, muchas son las bodegas que apuestan a esta variedad, incorporándola a sus líneas de productos tanto para el mercado externo como el interno.

Para entender un poco más esta transformación, hay que indagar acerca del origen de esta uva que constituye el único varietal autóctono de nuestro país del que se tenga registro hasta el momento, cosa que muchos desconocen. A pesar de que durante años se la emparentó con el Torrontés de la zona de Galicia, en España, hoy, después de varios estudios ampelográficos realizados, queda bastante claro que su génesis está en un cruzamiento natural que tuvo lugar en suelo argentino en tiempos coloniales entre la variedad Criolla, de grano

Antes, en los restaurantes, la variedad brillaba por su ausencia. Ahora **muchos tienen dos o más etiquetas,** y por cierto, es una cepa muy versátil **a la hora de combinarse con comidas.**

pequeño, y la Moscatel de Alejandría. Pero entre los Torrontés se distinguen, en realidad, tres diferentes, que corresponden a distintos cruzamientos que se dieron entre estas dos variedades, las cuales fueron introducidas en América por los conquistadores. Éstas son: el riojano, el sanjuanino y el mendocino. De ellas, es el Torrontés riojano el más importante, por lo menos en lo que hace a hectáreas plantadas, favorecido por el gran desarrollo y difusión que tuvo esta cepa en la provincia de Salta, especialmente en la zona del Valle de Cafayate, a más de 1.500 metros sobre el nivel del mar. Es allí, sin duda, donde el Torrontés riojano logra su mejor expresión, y donde la gran amplitud térmica y la fuerte insolación constituyen elementos fundamentales que determinan un microclima en el que esta uva se encuentra más a gusto, permitiéndole, así, desarrollar todo su potencial de aromas y sabores.

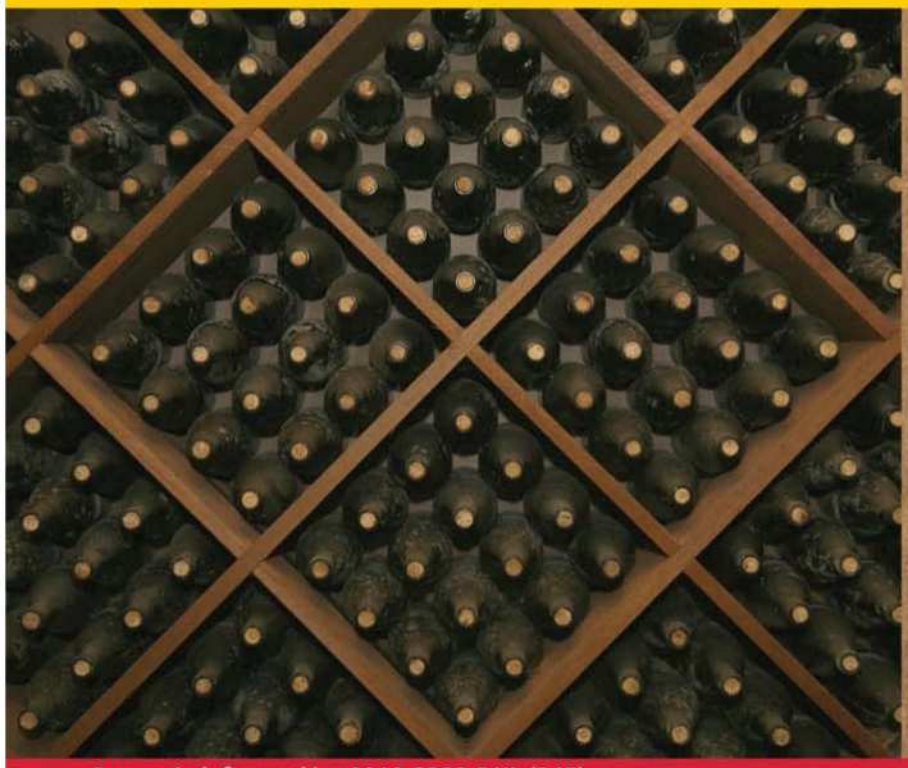
Fue en este contexto en el que algunos enólogos argentinos de enorme reputación –convencidos de que el Torrontés tenía un gran potencial y de que se podría elaborar un vino blanco diferente, autóctono, original y con posibilidades de exportación– se pusieron a trabajar en la búsqueda de un estilo distinto de lo que había hasta ese entonces en el mercado. Entre estos precursores, se encuentran Susana Balbo y Rubén Sfragara, de las bodegas mendocinas Dominio del Plata y Alta Vista, respectivamente, que comenzaron a viajar a Cafayate para trabajar conjuntamente con los técnicos locales y así poder experimentar en los viñedos. El desafío era interesante, ya que como toda variedad emparentada con el Moscatel, ésta se caracteriza por desarrollar una impetuosa expresión aromática difícil de dominar, también por ser compleja para alejarla de su rusticidad natural y

El Torrontés comenzó a hacerse conocido en el mundo y hoy **se va convirtiendo en un producto que** suma diversidad y originalidad **a la oferta de vinos argentinos.**

lograr fineza. Otra cuestión era ver cómo evitar el característico amargor que se percibía luego de tragar el vino. Con los objetivos bien claros, buscaron, entonces, la manera de preservar todo lo "bueno" que tenía para ofrecer, especialmente sus aromas florales del tipo pétalo de rosa, jazmín y flor de azahar, como así las notas de fruta fresca madura y su interesante acidez. Después de un tiempo, lo que habían sembrado se convirtió en cosecha y se presentaron en el mercado **Críos Torrontés** de Dominio del Plata y **Alta Vista Torrontés Premium**, los primeros de estilo más refinado, menos avasallantes en lo que hace a expresión aromática, secos y sin el retrogusto amargo tan característico, que resultaron muy bien recibidos por el público en general. Este éxito trajo consecuencias diversas y todas ellas fueron para sumar. Primero, la tendencia de elaborar Torrontés más elegantes y refinados, iniciada por técnicos de bodegas mendocinas que no pertenecían a bodegas salteñas, contagió también a las tradicionales bodegas de Cafayate, así como a los proyectos más nuevos que se instalaron en la región, convencidos de que ése era el camino para lograr cierto peso entre los vinos de calidad. Segundo, ésta se convirtió, en poco tiempo, en la opción de vino blanco que acompaña al Malbec en la conquista de los mercados externos y que, poco a poco, va convirtiéndose en una cepa insignia entre los caldos argentinos. Este proceso fue posible gracias a que una vez lograda una calidad aceptable, los bodegueros comenzaron a ofrecerla como una alternativa de vino diferente, autóctono y único cuando los compradores internacionales le pedían un blanco. Así, lentamente, el Torrontés comenzó a hacerse conocido en el mundo y hoy se va transformando en un producto que suma diversidad y originalidad a la oferta de vinos argentinos para el exterior. Tercero, muchas bodegas de distintas regiones vitivinícolas del país, decidieron incorporarla a su *portfolio* de productos, tanto para el mercado externo como el interno. Esto hizo que en los últimos tiempos, el mercado local se haya visto invadido de nuevos vinos elaborados a partir de esta cepa, tanto de los que se producen con viñedos plantados en la región de donde son originarias sus bodegas productoras, así como de otros, pertenecientes a bodegas mendocinas que los elaboran en el Valle de Cafayate o, en su defecto, con materia prima de esta región. Esto último, sin duda, respondió también a una demanda interna creciente que, sin mostrar todavía valores muy significativos en el volumen total, representa una tendencia más que interesante que favorece a su desarrollo. Hay que tener en cuenta que antes, en las cartas de los restaurantes, la variedad brillaba por su ausencia. Ahora la gran mayoría tiene al menos dos o más etiquetas, y por cierto, es una cepa muy versátil a la hora de combinarse con comidas.

Para mencionar algunos ejemplos de estilo más moderno y refinado, hay que citar a **Colomé Torrontés**, de Estancia y Bodega Colomé; **Don David Torrontés**, de Bodega El Esteco; **Laborum Torrontés**, de El Porvenir de Los Andes; **Finca de Domingo Torrontés**, de Domingo Hermanos, y **José Luis Mounier Torrontés**, de Finca Las Nubes, todos ellos elaborados en Salta con materia prima de la región de Cafayate y Molinos. Por otro lado, los de bodegas mendocinas que se decidieron por incorporar a la variedad en sus líneas, están **AVE Torrontés**, de Proyecto Más; **Terrazas Torrontés Reserva**, de Terrazas de los Andes; **Tahuantinsuyu Torrontés**, de Ernesto Catena Vineyards; **Sur de los Andes Torrontés**, de Bodega Sur de los Andes; **Finca La Linda Torrontés**, de Luigi Bosca, y el recientemente lanzado **Alamos Torrontés**, de Catena, elaborados todos en Cafayate; así como **Tapiz Torrontés**, de Bodega Tapiz, que se produce a partir de materia prima del Valle de Famatina, en La Rioja. ●

MILES DE VINOS, UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.



Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

Birra Moretti desembarca en la Argentina

Por Nicolás Bal – Fotos gentileza de Birra Moretti

Cuando el aval es la calidad

Desde 1859, hace 150 años, que la firma Birra Moretti –nacida en Udine, Italia– se trazó el objetivo sempiterno de concentrarse en la calidad del producto y en la autenticidad de su sabor. Esos valores no sólo se transmiten al beber la cerveza, también se destacan en la etiqueta, en la que se lee "*Ricette originali*". Pero la identidad de la marca cobró auge en 1942, cuando Leo Menazzi Moretti, familiar de los fundadores entró en un restaurante en Udine, el Boschetti Restaurant in Tricesimo, y se encontró con un señor mayor que bebía una Birra Moretti. Y como si fuera una revelación, reconoció en este hombre a la "imagen viva" de la marca, que encajaba perfecto con los conceptos que querían transmitir: se mostraba genuino, tradicional y auténtico. Sin más, le pidió permiso para tomarle una fotografía. Gentil, él accedió sin problemas, sólo a cambio de que Leo le pagara otra vuelta. Desde entonces, la etiqueta de Birra Moretti inmortalizó a este buen señor, protagonista de la acción de marketing más barata de la historia.

Carlo Rivaroli, Brand Manager de Birra Moretti en Italia; el chef Donato de Santis –invitado especial del evento– y Massimo Barboni, marketing manager de Birra Moretti en Italia.

UN ESPACIO PROPIO

Hasta los años setenta, Birra Moretti siempre fue un referente de las ciudades del norte de Italia. En 1996, Heineken compró la firma y la transformó en una marca nacional, y desde entonces se ha consolidado como una de las cervezas más importantes de Italia. Una de las estrategias de marketing para posicionarse fue asociarse al mundo del fútbol. Así, se convirtió en *sponsor* de muchos equipos italianos, como el Inter de Milán, la Juventus, el Napoli, la Roma. Con lo que se ha ganado entre sus adeptos a muchos fanáticos del fútbol que también comparten su pasión por la cerveza.

Ahora en la Argentina, Birra Moretti realizó un prelanzamiento de la mano de Industrial Cervecera S.A.con la presencia de Donato De Santis como invitado especial. Se suma, así a la serie de novedades en el panorama cervecero local.

CÓMO DISFRUTARLA

"Birra Moretti tiene una espuma bastante compacta y un grado de amargo importante", cuenta Carlo Rivaroli, Brand Manager de la marca en Italia. No se trata de una cerveza para refrescar la boca, sino "para saborearla, por su cuerpo, por su solidez". Además, acompaña perfecto a la comida italiana, no sólo a la pizza, sino también a las pastas y a las carnes blancas.

Su sabor resulta muy distinto de las que se toman en Latinoamérica, que son más fáciles para beber, más refrescantes. Porque Udine, en la región de Friuli, se halla muy cerca de la frontera con Austria y la influencia de dicho país en la elaboración de cervezas más densas, con más cuerpo y sabor, está presente.

Para tomar esta bebida, conviene hacerlo en un vaso frío, al que debe bajársele apenas la temperatura un segundo antes de servir la cerveza, con agua a temperatura ambiente. De esta forma, se garantiza el sabor de la espuma. "Es importante comunicar cómo se consume el producto. Sino, no se saborea correctamente y se pierden todos sus atributos. La espuma protege a la cerveza del aire y evita que, al tomarla, nos hinchemos", revela Massimo Barboni, Marketing Manager de Birra Moretti en Italia, quien viajó especialmente para este prelanzamiento.

típicamente Trocca

Una vuelta a las clásicas técnicas de cocina, con cocciones más lentas en las que se revalorizan los productos. El chef Fernando Trocca presenta platos abundantes, ideales para compartir en familia y con amigos.

Fotos de Fabián Malavolta

Tras presentar platos de autor en el ciclo *Gourmand*, el chef regresa a la pantalla de *elgourmet.com* con un nuevo ciclo, titulado, esta vez, *Típicamente Trocca*, en el que propone un retorno a las raíces de la cocina, a los platos de las abuelas y madres que marcaron desde siempre a la mesa de todos los días. Tranquilo, de hablar pausado, el protagonista explica: "El corazón del programa es el verdadero corazón de un cocinero. Yo pienso que la cocina evoluciona, las tendencias culinarias se renuevan, pero siempre es bueno volver a las tradiciones, a los sabores auténticos. En este ciclo, quiero enfocarme en estos temas, por eso tendrán especial importancia las técnicas que trascienden el tiempo, las recetas transmitidas de generación en generación. Es una manera, también, de reivindicar los platos de siempre, las grandes porciones para compartir en familia y con amigos". Tal vez, mientras pensaba junto a la producción cómo sería cada capítulo, Fernando recordara su infancia en un colegio de San Telmo, barrio en el que vivía su abuela Serafina. Alguna vez, reconoció que de ella heredó el amor por las cacerolas, ya que cada domingo la veía amasar la pasta y lo esperaba con delicias a la hora de la merienda. "Sin duda, ella fue mi fuente de inspiración", dijo más de una vez. Pero claro, esos fueron sólo sus comienzos. Hoy, consultado sobre quiénes son sus referentes culinarios a nivel internacional, responde: "Fergus Henderson, del St. John restaurant, en Londres; la propuesta del Zuni Café, en San Francisco, y el restaurante Prune, en New York".

Grabado en un estudio, sin cortes, con la decidida intención de que saliera lo más natural posible, *Típicamente Trocca* hace foco, asimismo, en las cocciones lentas. El resul-

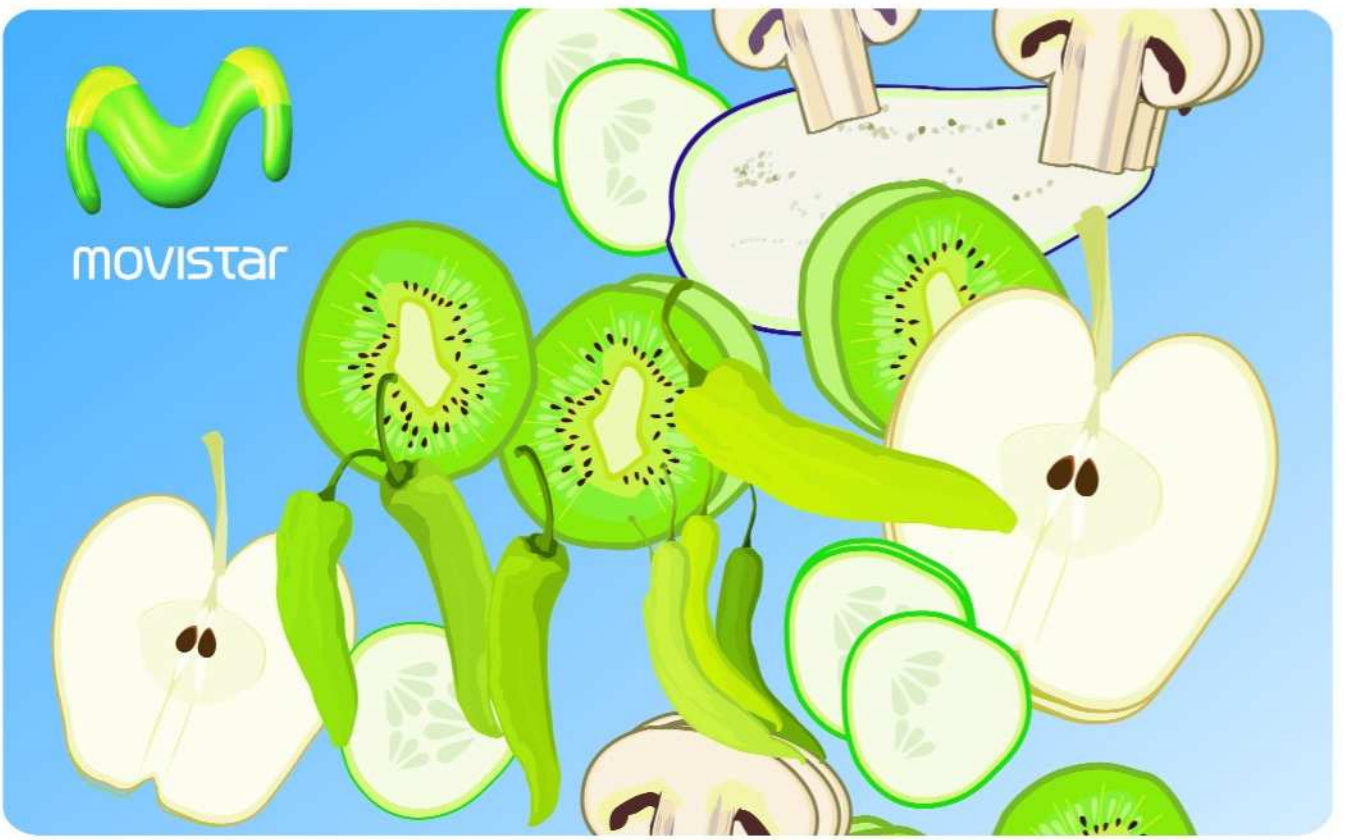
"La cocina evoluciona, las tendencias culinarias se renuevan, pero es bueno volver a los sabores auténticos. Por eso voy a presentar las recetas de madres y abuelas".

tado: agradables capítulos dedicados cada uno a una receta en particular. Así, Fernando preparará conejo a la cacerola con espinacas y hongos salteados, *lasagna* de berenjenas, cazuela de bacalao con garbanzos y aceitunas verdes, pasta casera con estofado de pollo, lengua de ternera a la plancha con puré de papas y salsa de Oporto, manitas de cerdo con vinagreta de vegetales, sólo por mencionar algunas de las increíbles delicias. Se trata, como explica Trocca, de recetas bien argentinas, heredadas de nuestras familias de inmigrantes europeos, tratando de recuperar esos sabores de antaño que marcaron una huella en la identidad gastronómica del país.

Así, lo que se revaloriza, también, es el producto, como estrella de cada plato: "Es la base, sin producto no hay cocina", dice Fernando.

Con respecto a la crisis global que afecta al planeta y también a la gastronomía, Fernando opina: "No pienso que esto perjudique a la cocina, en todo caso, le afectará a los cocineros y sus restaurantes, pero como toda crisis, pasará. Para mí, el futuro en los temas del comer será cada vez mejor. Hay muy pocas cosas de las cuales estoy seguro. La verdad, muy pocas. Una de ellas, es que me voy a dedicar a esto toda mi vida".

Típicamente Trocca
Conduce: Fernando Trocca
Martes a las 22. Jueves a las 20.30



Gabril en pantalla

Un nuevo ciclo conducido por el chef Fernando Trocca y las recetas familiares que marcaron a las figuras del canal, nuevas propuestas que se suman a la nutrida programación del mes.

ESTRENO

típicamente Trocca

Una vuelta a las clásicas técnicas de cocina que hace foco en las cocciones lentas en donde se revalorizan los productos. El chef presenta platos abundantes, ideales para compartir en familia, como pierna de cordero braseado, carré de cerdo mechado y lasaña de berenjenas.

Conduce: Fernando Trocca

Estreno: martes a las 22. Repetición, jueves a las 20.30.

recetas de familia

Los chefs presentan al familiar que los inspiró en el mundo de la gastronomía o con el que comparten su amor por la cocina. Juntos, preparan la misma receta, cada uno con su estilo. Un ciclo en el que las figuras de *elgourmet.com* están acompañadas por madres, padres, tíos y hermanos, para cocinar lo mejor de cada familia.

Estreno: lunes a las 22.30. Repetición, viernes a las 21.

notas de cata, cuarta temporada

En este nuevo ciclo, cada programa se estructura alrededor de una cepa: su origen, los lugares en donde mejor se da, a qué sabe, con qué comida va mejor.
La meta es entregarle al televidente las armas para que sepa qué Merlot, qué Malbec, qué Cabernet comprar, por qué, cuándo beberlos y con qué acompañarlos.

Conduce: Marina Beltrame

Estreno: martes a las 21. Repetición, jueves a las 23.30.

VUELVE A LA PANTALLA...

frutas de la huerta

Desde su campo en San Pedro, la periodista y conductora Mónica Cahen D´Anvers recorrerá tanto el suyo como otros campos del país, recolectando frutos y dando a conocer todos los secretos y cuidados de los cultivos que luego servirán de base para preparar una receta junto a un chef invitado. También nos mostrará el proceso de elaboración artesanal de conservas realizadas con los productos de sus plantaciones.

Conduce: Mónica Cahen D´Anvers

Estreno: viernes a las 20. Repetición, lunes a las 23.

Mucha actitud y buenas ideas.
Narda y una cocina creativa para todos los días.

recetas y secretos de narda

martes 20:00 HS

G

elgourmet.com

Textos: Elisabeth Checa

la ruta de los vinos de **Salta**

Con el equipo del programa *El Club del Buen Beber*, estuvimos en la ciudad de Salta, en Cafayate, visitando sus bodegas y en el departamento de Molinos, donde nacen los vinos de los viñedos más altos del mundo. Entrevistamos a bodegueros, enólogos y cocineros, nos deleitamos con quesos de cabra cafayateños, platos de la cocina novoandina, tamales, humitas y empanadas. Salta, en el noroeste argentino es, indudablemente, un lugar único con una fuerte identidad en paisajes, vinos y gente.

menú de lujo para **un blend patagónico**

El vino del marzo, Tannat-Petit Verdot, el corte creado por Marcelo Miras y Elisabeth Checa, en Bodega de Fin del Mundo, fue presentado en el Hotel Sofitel, el glamoroso cinco estrellas de la calle Arroyo, con platos especialmente diseñados por el nuevo chef para maridar con las virtudes de un tinto muy particular. En la recepción, con exquisita variedad de canapés, se sirvió el clásico champaña de Fin del Mundo. Como entrada, hubo una provoleta tibia con jamón de jabalí ahumado, ensalada de hojas verdes, rúcula, olivas, tomates cherrys, vinagreta de nuez y crocante de *foccachia*. Solomillo de cerdo en costra de almendras y semillas de hinojo con *musselina* de batatas ahumada perfumada con aceite de trufa, salsa de vino aromatizada con salvia, fue el complejo plato principal que enfatizó el carácter del corte. A la hora dulce, apareció otra vez el vino: se sirvió una masa bretona de tomillo y harina de maíz, *mousse* de membrillos, *gelée* de Tannat y crocante de limón.

el vino del mes de **abril**

De Bodega François Lurton, un Cabernet Sauvignon 2008, especialmente vinificado para los socios de El Club del Buen Beber, un corte del excepcional Cabernet Reserva de Lurton con un Cabernet Sauvignon joven cosecha 2008. Equilibrado, con la elegancia que caracteriza a todos los vinos de esta bodega de profundo *esprit français*. Nada mejor para celebrar el otoño.

El Club del Buen beber
Conduce: Elisabeth Checa.
Viernes a las 21.30.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

radio taxi alo

Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS

MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA

TRASLADOS ESCOLARES

CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS

VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430

4855-0455 4857-1111

viaje alo seguro

Ingrid Cuk

Chef Chocolatier - Escuela del Chocolate

Cursos y Carrera de Chocolatería
Nuevo Curso de Sommelier de Chocolates
Asesoramientos
Desarrollo de Productos Creativos
Puesta en Marcha de Emprendimientos
Clases y Cursos Personalizados
Nuevas Tendencias Europeas
Club de Cata de Chocolate
Maridaje con Vinos

Buenos Aires - Argentina
(0054-11) 4671-6762
info@ingridcuk.com.ar

www.ingridcuk.com.ar

programación elgourmet.com de **abril**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Gourmet Colombia	Recetas y secretos	Wok III	Boulangerie I	Frutas de la Huerta	Recetas y secretos	Narda como en casa
0.30	Narda como en casa	Good Food	Tokaji	Típicamente Trocca	Xocolatl	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios
1.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	Ohno II	Recetas y secretos	Good Food	Con Sabor a Perú
1.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Gourmet Colombia	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber
2.00	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios	Gourmet Colombia	Narda como en casa	ABC Bajas Calorías	Ohno II	Gourmet Colombia
2.30	Con Sabor a Perú	Sumo Placer	Xocolatl	Notas de Cata	Tokaji	Villa della pasta	Recetas de Familia
3.00	Ohno II	Notas de Cata	Sumo Placer	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Típicamente Trocca	Wok III
3.30	ABC Bajas Calorías	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Club Buen Beber	Tokaji	Notas de cata II
4.00	Gourmet Colombia	Recetas y secretos	Wok III	Boulangerie I	Frutas de la Huerta	Xocolatl	Sumo Placer
4.30	Narda como en casa	Good Food	Tokaji	Típicamente Trocca	Xocolatl	Boulangerie I	Método Gross
5.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	Ohno II	Recetas y secretos	Recetas y secretos	Narda como en casa
5.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Gourmet Colombia	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios
6.00	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios	Gourmet Colombia	Narda como en casa	ABC Bajas Calorías	Good Food	Con Sabor a Perú
6.30	Con Sabor a Perú	Sumo Placer	Xocolatl	Notas de Cata	Tokaji	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber
7.00							
7.30							
8.00	Gourmet Colombia	Recetas y secretos	Wok III	Boulangerie I	Frutas de la Huerta	Ohno II	Gourmet Colombia
8.30	Narda como en casa	Good Food	Tokaji	Típicamente Trocca	Xocolatl	Villa della pasta	Recetas de Familia
9.00	Ohno II	Notas de Cata	Sumo Placer	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Xocolatl	Sumo Placer
9.30	ABC Bajas Calorías	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Club Buen Beber	Boulangerie I	Método Gross
10.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	Ohno II	Recetas y secretos	Recetas y secretos	Narda como en casa
10.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Gourmet Colombia	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios
11.00	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios	Gourmet Colombia	Narda como en casa	ABC Bajas Calorías	Good Food	Con Sabor a Perú
11.30	Con Sabor a Perú	Sumo Placer	Xocolatl	Notas de Cata	Tokaji	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber
12.00	Gourmet Colombia	Recetas y secretos	Wok III	Boulangerie I	Frutas de la Huerta	Ohno II	Gourmet Colombia
12.30	Narda como en casa	Good Food	Tokaji	Típicamente Trocca	Xocolatl	Villa della pasta	Recetas de Familia
13.00	Ohno II	Notas de Cata	Sumo Placer	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Típicamente Trocca	Wok III
13.30	ABC Bajas Calorías	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Club Buen Beber	Tokaji	Notas de cata II
14.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	Ohno II	Recetas y secretos	Xocolatl	Sumo Placer
14.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Gourmet Colombia	Boulangerie I	Método Gross
15.00	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios	Gourmet Colombia	Narda como en casa	ABC Bajas Calorías	Recetas y secretos	Narda como en casa
15.30	Con Sabor a Perú	Sumo Placer	Xocolatl	Notas de Cata	Tokaji	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios
16.00	Gourmet Colombia	Recetas y secretos	Wok III	Boulangerie I	Frutas de la Huerta	Good Food	Con Sabor a Perú
16.30	Narda como en casa	Good Food	Tokaji	Típicamente Trocca	Xocolatl	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber
17.00	Ohno II	Notas de Cata	Sumo Placer	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Ohno II	Gourmet Colombia
17.30	ABC Bajas Calorías	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Club Buen Beber	Villa della pasta	Recetas de Familia
18.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	Ohno II	Recetas y secretos	Típicamente Trocca	Wok III
18.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Gourmet Colombia	Tokaji	Notas de cata II
19.00	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios	Gourmet Colombia	Narda como en casa	ABC Bajas Calorías	Xocolatl	Sumo Placer
19.30	Con Sabor a Perú	Sumo Placer	Xocolatl	Notas de Cata	Tokaji	Boulangerie I	Método Gross
20.00	Gourmet Colombia	Recetas y secretos	Wok III	Boulangerie I	Frutas de la Huerta	Recetas y secretos	Narda como en casa
20.30	Narda como en casa	Good Food	Tokaji	Típicamente Trocca	Xocolatl	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios
21.00	Ohno II	Notas de Cata	Sumo Placer	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Good Food	Con Sabor a Perú
21.30	ABC Bajas Calorías	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Club Buen Beber	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber
22.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	Ohno II	Recetas y secretos	Ohno II	Gourmet Colombia
22.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Wok III	Villa della pasta	Recetas de Familia
23.00	Frutas de la Huerta	ABC Utensilios	Gourmet Colombia	Narda como en casa	ABC Bajas Calorías	Típicamente Trocca	Wok III
23.30	Con Sabor a Perú	Sumo Placer	Xocolatl	Notas de Cata	Tokaji	Tokaji	Notas de cata II

3 MEGAS A $54 POR MES
DURANTE 6 MESES

0810.122.0200
WWW.FIBERTEL.COM.AR

FiberTel
El poder de Internet

PRODUCTO SUJETO A DISPONIBILIDAD GEOGRAFICA Y TECNICA. PROMOCION VALIDA SOLO PARA NUEVOS CLIENTES DE INTERNET DEL 01/04/2009 AL 30/04/2009 O HASTA AGOTAR STOCK DE 5000 MODEMS, LO QUE OCURRA PRIMERO. LA PROMOCION INCLUYE EL PRODUCTO DE FIBER 3M. CON UN ABONO DE $54 FINAL (SOLO PARA CLIENTES DE LOS SERVICIOS DE CATV DE CABLEVISION S.A.) POR MES DURANTE 6 MESES. A PARTIR DEL 7MO MES CONSULTAR EL ABONO VIGENTE EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. COSTO DE INSTALACION: $30 FINAL. CONSULTAR POR PROMOCIONES Y EL COSTO DE INSTALACION PARA NO CLIENTES DE LOS SERVICIOS DE CATV AL 0810-122-0200. VER CONDICIONES Y REQUISITOS DE CONTRATACION EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. CABLEVISION S.A. HORNOS 690 - CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES. CP 1272. CUIT 30-57365208-4.

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Premios y distinciones

Alemania, Octubre 2008
OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungría, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería
de Mausi Sebess

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D´OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY
SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados y 2750 profesionales de 28 países de América, Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas; miles de sus egresados destacándose en establecimientos de 42 naciones, incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo, y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas de Buenos Aires.*

Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalmente como una de las más prestigiosas escuelas de arte culinario del mundo.

MAUSI SEBESS

Elegido por quienes serán los mejores

* *Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com